

Salted-Caramel-Brezel-Brownie

ca. 6 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Spezial-Sandmasse:

1 Backmischung Dr. Oetker Classic Brownies
2 Eier (Größe M)
100 ml Wasser
100 ml Speiseöl

Zum Einlegen:

40 g grob zerkleinerte Salzbrezeln

Zum Glasieren:

60 ml flüssiges Schlagobers
20 g Butter
100 g gehackte Goldschokolade (z. B. Finest Belgian Chocolate Gold®)

Zum Bestreuen und Dekorieren:

grobes Meersalz
Salzbrezeln

1 Spezial-Sandmasse:

Die Backmischung mit Eiern, Wasser und Öl in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) glatt rühren. Schokoraspeln (in der Pkg. enthalten) unterrühren. 1/3 der Masse in die vorbereitete Form streichen.

2 Zum Einlegen:

Eine Lage Salzbrezeln darauf verteilen und die übrige Masse darauf streichen.

Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 160 °C

Heißluft 140 °C

Backzeit: ca. 40 Minuten

3 Zum Glasieren:

Das Schlagobers aufkochen. Vom Herd nehmen, Butter und Schokolade dazugeben und verrühren. Unter mehrmaligem Umrühren bis zu dicklicher Konsistenz abkühlen lassen, auf den Brownie geben und verstreichen.

4 Zum Bestreuen und Dekorieren:

Bevor die Glasur beginnt anzuziehen etwas Meersalz darauf streuen und mit Salzbrezeln dekorieren.



Dr. Oetker Österreich

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Den Brownie immer frisch servieren.
- Finest Belgian Chocolate Gold® schmeckt nach Karamell und ist im Internet erhältlich.



© Dr. Oetker GmbH · Postfach 19 · 9500 Villach, Austria · www.oetker.at
E-Mail: service@oetker.at · Tel. (innerhalb Österreichs) 04242/55 4 54-33