

Oreo Brownie

Schwierigkeitsgrad mittel
 Portion/ Größe 20* 20 cm Form
 Zubereitungszeit 30 Minuten
 Backzeit 50 Minuten
 Temperatur 190° O/U

Zutaten

180 gr weiche Butter

200 gr Zucker

200 gr brauner Zucker

230 gr Zartbitterschokolade

120 gr Mehl

3 Eier

3 El. Kokosöl

½ Tl. Backpulver

1 Tl. Salz

Topping

1 Pkg. Oreo Kekse

optional mini Oreo Crunchy



Zubereitung

Ofen auf 190° O/U vorheizen. Ein Blech (20*20 cm) mit Backpapier auslegen.

Butter, Kokosöl und Schokolade im Dampfbad schmelzen lassen, bis eine homogene Masse entsteht. Zur Seite stellen.

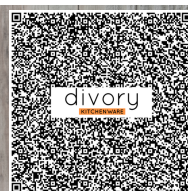
Die ganzen Eier mit beiden Zuckersorten und Salz sehr schaumig schlagen. Mehl mit Backpulver mischen und sieben.

Abwechselnd die Schokomasse und das Mehl zu der Eiermischung geben. Mit dem Handmixer oder der Küchenmaschine glatt rühren.

Den Teig in die Form geben und glatt streichen. Nach Lust und Laune mit Oreokeksen belegen.

Ca. 40- 50 Minuten backen. Der Kuchen ist perfekt, wenn die Mitte noch „roh“ ist.

Auf einem Gitter auskühlen lassen.



-15%
RABATT

auf alle Teile von Divory bei AMAZON

Code: KAISERLICH

Noch mehr kaiserliche Rezepte
auf www.kaiserlichgekocht.com

