

MaLu's Köstlichkeiten

<http://maluskoestlichkeiten.wordpress.com>



Oreo-Brownies

Die Zutaten:

- 125 g Butter
- 150 g Zartbitterschokolade gehackt
- 3 Eier
- 125 g brauner Zucker
- 1 + 1/2 El Mehl
- 3-4 El dunkler Kakao
- 1 Prise Salz
- 1 Packung Oreo Kekse (ca. 16 Stck.) (Es muss nicht das Original sein!
Es gibt auch gleichwertige Kekse von anderen Herstellern)
- 1 Pck. Mini Oreos (So viel ich weiß, gibt's die nur im Original)

Backofen auf 180 Grad aufheizen. Eine 23 x 23 cm Form (oder ähnlich oder ein Backrahmen) fetten oder mit Backpapier auslegen. Die Oreo Kekse mit

einem scharfen Messer in grobe Stücke schneiden – Ich habe sie geviertelt. Habt ihr keine Mini Oreos bekommen, zerschneidet ihr einige Kekse nur zur Hälfte. Diese haltet ihr für die Dekoration zurück

Die Butter auf dem Herd schmelzen, von der Platte ziehen, die Schokolade hinzufügen, 2 Minuten warten und dann glatt rühren. Kurz abkühlen lassen!

Eier und Zucker hell und schaumig rühren bis keine Zuckerkrystalle mehr zu sehen sind. Danach die Schokoladenmischung unterquirlen. Mehl, Kakao und Salz über die Mischung sieben und unterrühren.

Zum Schluss die Oreo Stücke vorsichtig unterheben, damit sie nicht zu sehr zerstört werden.

Den Teig in die vorbereitete Form füllen und mit den Kekshälften oder den Mini Oreos belegen, bzw. leicht in die Oberfläche drücken. Jetzt geht's für ca. 20-25 min ab in Backofen. Nicht zu lange, der Brownie soll ja saftig sein! Macht bitte eine Stäbchenprobe!