Brownies mit Sahne-Topping und Oreo

Aus den USA kommen so manche süße Leckereien. Das Rezept für Brownies mit Sahne-Topping und Oreo ist ein Muss für alle Naschkatzen!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 60 min

Zutaten

Für den Teig

200 g	Mehl
120 g	Kakaopulver
0.5 TL	Salz
120 g	Butter (geschmolzene)
200 g	Zucker
200 g	Zucker (braunen)
1 TL	Vanilleextrakt
2 Stk.	Eier
12 Stk.	Oreo Kekse
Nach Belieben	Fett (für die Form)

Für den Belag

120 g	Staubzucker
4 EL	Butter
120 g	Erdnussbutter
0.5 TL	Vanilleextrakt
4 EL	Schlagobers
12 Stk.	Oreo Kekse

Zubereitung

1. Für die Brownies mit Sahne-Topping und Oreo den Backofen auf 180°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen und den Teig für die Brownies zubereiten. Hierzu die zerlassene Butter mit weißem und braunem Zucker schaumig schlagen.

2. Nach und nach das Vanilleextrakt und die Eier hinzufügen. In einer zweiten Schüssel das Mehl mit dem Kakao und Salz mischen und mit der Butter-Zucker-Mischung vermengen.

3. Die Kekse für den Teig grob zerbröseln und einrühren. Eine feuerfeste Form (alternativ ein tiefes Backblech) einfetten und den Teig hineinfüllen. Glatt streichen und ca. 30 Minuten im Backofen backen.

4. In der Zwischenzeit das Topping zubereiten. Dazu die Butter mit der Erdnussbutter und dem Vanilleextrakt schaumig schlagen. Unter ständigem Rühren Schlagobers und Staubzucker hinzufügen und kalt stellen.

5. Die Brownies aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Das Topping gleichmäßig auf den Brownies verteilen und glattstreichen. Mit den Keksen dekorieren und servieren.

Tipp

Wer es nicht ganz so süß mag, kann die Brownies mit Sahne-Topping und Oreo auch mit deutlich weniger Zucker zubereiten.