Leckere Oreo-Brownies

Typisch amerikanisches Rezept mit viel Schokolade und den berühmten Keksen: Leckere Oreo-Brownies zaubern jedem Gast ein Lächeln ins Gesicht!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min

Zutaten

125 g	Butter
1 EL	Butter (zum Einfetten der Form)
150 g	Zartbitterschokolade
3 Stk.	Eier
125 g	Zucker (braunen)
1.5 EL	Mehl
4 EL	Kakaopulver
1 EL	Backpulver
1 Packung	Oreo Kekse

Zubereitung

1. Für die leckeren Oreo-Brownies als erstes den Ofen auf 180 Grad mit Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine kleine viereckige Form (Maße etwa 25 x 25 Zentimeter) mit Butter einfetten. Man kann auch einen Backrahmen und Backpapier verwenden.

2. Die größeren Kekse in kleine Stücke schneiden. Die Butter in einem kleinen Topf bei niedriger Hitze zerlassen. Die Schokolade in kleine Stücke brechen und zufügen, unter Rühren schmelzen lassen, vom Herd nehmen. 2 Minuten abkühlen lassen.

3. In der Zwischenzeit Mehl mit Kakao und Backpulver in eine Schüssel sieben. Die Eier in eine separate Schüssel schlagen, braunen Zucker zufügen und mit dem Rührgerät schaumig schlagen. Anschließend die geschmolzene Schokolade unterrühren. Zuletzt die Mehlmischung kurz unterrühren. Die vorbereiteten Keksstücke mit einem Löffel unterheben.

4. Den fertigen Teig in die Form füllen und glattstreichen. Die Minikekse darauf verteilen und beliebig dekorieren, zum Beispiel zur Hälfte in den Teig stecken. Auf mittlerer Schiene rund 25 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Vor dem Servieren nach Belieben noch mit Staubzucker bestreuen.

Tipp

Die leckeren Oreo-Brownies kann man nach Belieben mit anderen Kekssorten abwandeln.