



Slutty Brownies

Cookie-Teig

50g Zartbitterschokolade gehackt oder Drops
125g weiche Butter
80g Zucker
Prise Salz
1 Ei
175g Mehl
1 tl. Backpulver

Brownie-Teig

200g Zartbitterkuvertüre
250g Butter
3 Eier
75g Zucker
Mark einer halben Vanille
75g Mehl
Prise Salz
ca. 250g Oreo Kekse (normal oder mini)

Alle Zutaten auf Zimmertemperatur | Ofen vorgeheizt auf 175° Ober-und Unterhitze | Backform (20 x 25cm) bereitstellen und mit Backpapier auslegen. Das Backpapier überlappen lassen, sodass es an zwei Seiten übersteht.

! | Zucker wenn möglich, mit einer Gewürzmühle zu Puderzucker verarbeiten. (optional)

!! | Alle Zutaten abwägen, vorbereiten und bereitstellen.

- 1 | Butter, Zucker und die Prise Salz cremig aufschlagen. Das Ergebnis sollte sehr hell und fluffig sein.
- 2 | Das Ei separat in einer kleinen Schüssel leicht aufschlagen und dann unter die Eimasse mischen.
- 3 | Mehl und Backpulver durch einen Sieb in die Schüssel geben und unterrühren.
- 4 | Zuletzt die gehackte Schokolade oder die Schokoladen-Drops unterheben.
- 5 | Den Teig in die Backform geben und mit etwas Geduld und einem Löffel gleichmäßig verteilen.
- 6 | Bis zum weiteren Einsatz in den Kühlschrank geben.

- 7 | Kuvertüre und Butter über einem Wasserbad schmelzen und leicht abkühlen lassen.
- 8 | Eier, Zucker und Vanille schaumig aufschlagen.
- 9 | Unter rühren nun die Schokobutter dazugeben und unterrühren.
- 10 | Zuletzt Mehl und Salz dazugeben und zu einer gleichmäßigen Masse rühren.

- 11 | Die Form aus dem Kühlschrank nehmen und die Oreos dicht an dicht auf dem Cookie-Boden verteilen.
- 12 | Den Brownie-Teig darüber gießen.
- 13 | Nun für 30-35min ab in den Ofen.

TIPP | Wer es noch ein wenig dekadenter mag, kann noch eine Schokoladen-Ganache herstellen und über die abgekühlten Brownies geben ;)