

Eierlikör-Brownies

Teig:

3 Eier
1 Pck. Vanillezucker
180 g brauner Zucker
125 g Butter
150 g Zartbitterschokolade
125 g Mehl
25 g Backkakao
½ TL Backpulver
1 Prise Salz

Eierlikörfüllung:

100 ml Eierlikör
200 g Kondensmilch, gezuckert
150 g Doppelrahm-Frischkäse



Martina Ruck
selbständige Direktorin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Butter und Schokolade bei kleiner Hitze schmelzen.

Für den Teig zunächst den braunen Zucker mit Vanillezucker und Eiern schaumig rühren.
(im TM: 1,5 min./Stufe 3)

Geschmolzene Butter-Schokolade-Mischung einrühren.
(im TM: 20 sek./Stufe 3)

Mehl, Kakao, Backpulver und Salz unterrühren.
(im TM: 20 sek./Stufe 4)

Die Hälfte der Teigmasse auf dem gefetteten Ofenzauberer verstreichen.

In der Nixe alle Zutaten für die Eierlikörfüllung miteinander verquirlen und über den Teigboden verstreichen. Restlichen Teig esslöffelweise darüber verteilen und alles mit einer Gabel marmorieren.

Im vorgeheizten Ofen bei **180 Grad** Ober/Unterhitze auf unterster Schiene ca. **35-40 min.** backen. Auf dem Kuchengitter abkühlen lassen.