



# Nutella®-Brownie

ZUBEREITUNG: 20 MIN • 20 - 25 STÜCK



## UTENSILIEN

Backpapier

## ZUTATEN

FÜR DIE AUFLAUFFORM (ETWA 30 X 20 CM)

etwas Fett

ALL-IN-TEIG

100 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

10 g Dr. Oetker Kakao

100 g weiche Butter oder Margarine

350 g Nutella®

60 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

½ TL Salz

3 Eier (Größe M)

AUSSERDEM

100 g Nutella®



# Nutella®-Brownie

ZUBEREITUNG: 20 MIN • 20 - 25 STÜCK

## PRODUKTE ANSEHEN



## WIE MACHE ICH LECKERE NUTELLA®-BROWNIES?

1

### Vorbereiten

Auflaufform fetten und mit Backpapier auslegen. Backofen vorheizen.

**Ober- und Unterhitze: etwa 180 °C**

**Heißluft: etwa 160 °C**

2

### All-in-Teig zubereiten

Mehl mit Backin und Kakao in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann 2 Min. auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verrühren. Teig in der Form verstreichen. Übriges Nutella® in kleinen Klecksen auf dem Teig verteilen und mit einer Gabel leicht ausziehen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 35 Min.**

Nutella®-Brownie in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.