



## COOKIE DOUGH BROWNIES MIT OVOMALTINE



## ZUBEREITUNG COOKIE DOUGH BROWNIES MIT OVOMALTINE

### ZUTATEN

#### Brownies

100 g	geschmolzene Butter
150 g	Ovomaltine Schokolade, gehackt
160 g	Rohrzucker, fein
2	Eier
2 EL	Kakaopulver
30 g	Speisestärke

#### Cookie Dough

120 g	Mehl
110 g	Butter
100 g	Rohrzucker, fein
1 TL	Vanilleextrakt
1 TL	Milch nach Wahl
120 g	Ovo Rocks

### ZUBEREITUNG

1. Zuerst die Brownies zubereiten. Ofen auf 180 °C vorheizen. Eine Backform (15 cm x 25 cm) mit Backpapier auslegen.
2. Geschmolzene Butter und Ovomaltine Schokolade in eine Schüssel geben. Rühren, bis die Schokolade geschmolzen ist.
3. Mit der Küchenmaschine Zucker und Eier 2 bis 3 Minuten schlagen, bis die Mischung hell und schaumig ist.
4. Die geschmolzene Ovomaltine Schokoladenmischung in die Schüssel geben, umrühren.
5. Kakaopulver und Speisestärke hinzufügen, umrühren.
6. Den Ovo Brownie-Teig in die ausgelegte Form giessen.
7. Für 30 Minuten in der Ofenmitte backen.
8. Während die Brownies backen, den Cookie Dough zubereiten.
9. Mit der Küchenmaschine kalte Butter und Rohrzucker schlagen bis keine Butterklumpen mehr vorhanden sind.
10. Mehl, Vanilleextrakt und Milch hinzufügen, umrühren.
11. Ovo Rocks unterheben. Cookie Dough beiseite stellen.
12. Ovo Brownies aus dem Ofen nehmen, vollständig auskühlen lassen.
13. Den Cookie Dough gleichmässig auf den Ovo Brownies verstreichen.
14. Schneiden und servieren.

### Tipps

- Wer will, kann das Mehl für den den Cookie-Teig behandeln. Dies tötet Keime ab, die im rohen Mehl vorhanden sein können. Dazu das Mehl auf ein ausgelegtes Backblech geben. Bei 180 °C 5 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und vollständig auskühlen lassen.
- Die Brownies vollständig abkühlen lassen, bevor der Cookie Dough darauf verteilt wird.
- Ovo Cookie Dough Brownies sind klebrig. Vorsichtig schneiden und servieren. Reste im Kühlschrank aufzubewahren.