



## Fudgy Oreo-Brownies

### Description

Akuter Schoko-Hunger? Kekse im Haus? Dann macht doch Oreo-Brownies. Superfix zusammengerÄ¼hrt. Und eine einzige Schoko-Schlacht ?. Vielleicht ja ein Tipp fÄ¼r dieses Wochenende, wenn ihr noch keine Lust auf WeihnachtsbÄ¼ckerei haben solltet.

Das Rezept habe ich bei [Kaffee & Cupcakes](#) gefunden. Die Oreo-Sorte ist natÄ¼rlich egal. Nehmt, was euch schmeckt und was ihr kriegen kÄ¼nnt! Ich hatte Erdnussbutter-Oreos, die mir ein lieber Kollege von einem England-Aufenthalt mitgebracht hatte (gibt's die Sorte in Deutschland Ä¼berhaupt?).



Oreo-Brownies

default watermark



default watermark



fudgy Oreo-Brownies



[Rezept drucken](#)

## Oreo-Brownies

... slutty Brownies mit Kekse-Crunch

Hier geht's um: Brownies

Autor: Schokohimmel

### Zutaten

- 110 ml Öl: Rapsöl
- 200 g Zucker
- 2 Eier
- 30 g Back-Kakao
- 60 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 Rolle Oreos Geschmack nach Belieben (in meiner waren 14 Stück)

### So wird's gemacht

1. Den Backofen auf 180° Ober-/Unterhitze vorheizen und die Backform mit Backpapier auslegen.
2. Das Öl mit dem Zucker und den Eiern verrühren. Einen Mixer braucht ihr nicht, ein Schneebesen reicht.
3. Den Kakao, das Mehl und das Salz dazugeben und kurz einrühren, bis ihr einen glatten Teig habt. Zwischen Kekse grob in Stücke brechen und unter den Teig heben.
4. Die Masse in die vorbereitete Backform füllen und glätten. Die restlichen Oreos ebenfalls grob zerbrechen und oben auf dem Teig verteilen.
5. Die Brownies etwa 30 Minuten lang backen. Augen auf! Und: Sie sollten innen schön klebrig sein, .
6. Die Brownies auf einem Kuchengitter abkühlen lassen, dann aus der Form herausnehmen. Genießen!

Die Fotos zeigen es schon: Bei den Oreo-Brownies handelt es sich um eine extrem fudgy-klebrige Schoko-Eskalation. Die Kekse sorgen für einen schönen Crunch in der schlotzigen Konsistenz.

Dennoch schmecken mir persönlich Brownies mit echter Schokolade und Butter (statt Back-Kakao und Öl) besser, weil intensiver. Probiert's einfach mal aus! Und ansonsten findet ihr bei den Rezepten gaaaanz viele [Brownie-Varianten](#)...

### Category

1. Brownies & Blondies
2. Schokolade

### Tags

1. Brownies
2. Erdnussbutter
3. Kakao
4. Kekse
5. Oreo
6. Oreo-Brownies

### Date Created

17. November 2017

### Author

schokohimmel

default watermark