Chocolate-Cookie-Brownies mit Oreo- Füllung in der Cooking Chef

Foto und Rezept von Kerstin Hinz

Zutaten:
Für den Chocolate-Chip-Cookie Teig
125 Gramm weiche Butter
150 Gramm Zucker
1 Prise Salz
1 Ei
175 Gramm Mehl
1 TL Backpulver
50 Gramm Schokotropfen
ca.. 20 Oreo-Kekse**Zubereitung:**
Butter, Zucker, Salz, Ei, Mehl mit Backpulver vermischt, in die Schüssel geben und mit dem K-Haken vermengen,Schokotropfen unterrühren.Den Teig in einem Backrahmen (ca. 20 x 25 cm) glatt streichen (klappt am besten mit einem angefeuchteten Löffel).
Auf dem Chocolate-Chip-Cookie Teig Oreo Kekse verteilen (Ich habe 20 Stück gebraucht).

Für den Brownie-Teig:
250 Gramm Butter
200 Gramm Zartbitterkuvertüre
3 Eier
75 Gr. Zucker

Butter mit Zartbitterkuvertüre im Kessel mit Flexi bei niedriger Temperatur schmelzen

Eier und Zucker dazu geben und mit Ballonschneebesen verrühren und 75 Gramm Mehl kurz unterrühren.

Den Brownie Teig über den Oreo Keksen glatt streichen.

Backen: ca. 175 Grad 30-35 Min.