



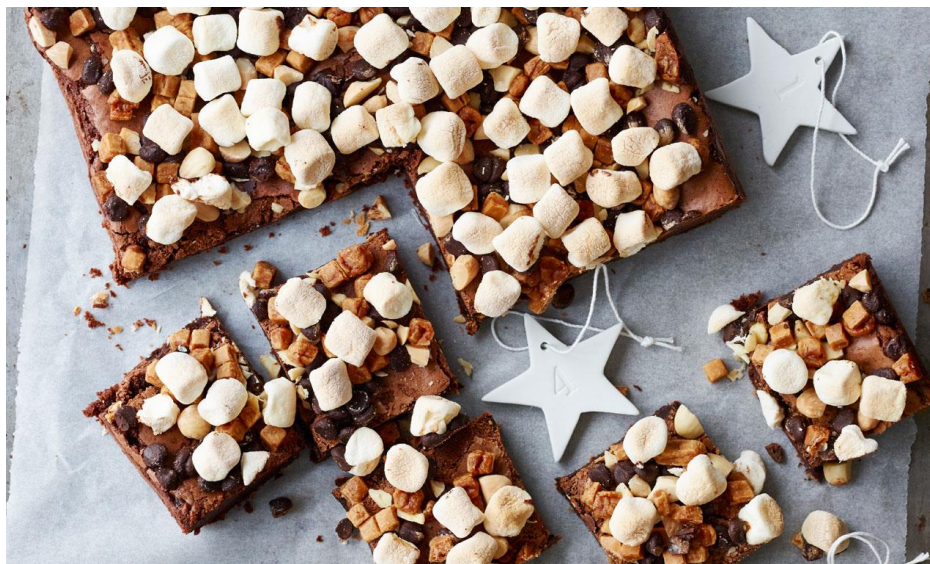
# Rocky Road Brownie

om 18 - 20 porsjoner



Enkel

up to 60 Min.



## Ingredienser:

### Liten langpanne:

#### Kakedeig:

100 g mørk sjokolade

250 g smør

25 g Dr. Oetker Bakekakao

350 g sukker

2 ts Dr. Oetker Ekte Vaniljesukker

4 egg str. M/ L

150 g hvetemel

1 ts Dr. Oetker Bakepulver

0,25 ts salt

#### Topping:

1 pakke Dr. Oetker Hakkede  
Mandler (50 g)

1 pakke Dr. Oetker Chocolate  
Chips Dark (100 g)

85 g fudge i terninger

60 g marshmallows , små

- 1 Sett stekovnen på 175 °C over- og undervarme.
- 2 Grovhakk sjokoladen. Smelt smøret i en kjele og rør inn kakaopulveret. Ta kjelen av varmen, tilsett den hakkede sjokoladen og rør til den er smeltet.

Pisk sukker, vaniljesukker og egg hvitt og luftig.

Rør siktet hvetemel, bakepulver og salt i eggmassen sammen med sjokoladesmøret. Fordel deigen i en smurt liten langpanne (20x30 cm)

- 3 Stek kaken midt i ovnen i 15 minutter, ta den så ut og fordel nøtter, fudge og sjokolade utover kaken. Trykk det lett ned i overflaten.

Stek kaken videre i 10 minutter, ta den ut og fordel marshmallowsen på kaken.

- 4 Kaken stekes så i ca. 5 minutter, til marshmallowsen er gylden.
- 5 Kaken avkjøles helt på en bakerist før den skjæres i mindre stykker. Oppbevar browniebitene i en lufttett beholder eller frysepose i romtemperatur.



© Dr. Oetker Norge AS · Postboks 483 · 1411 Kolbotn · www.oetker.no E-post: oetker@oetker.no · Tlf: 66 82 34 20