

# Marmor-Brownies mit Himbeeren

Eine einfache Backmischung mit vielen Variationen

etwa 16 Stück    gelingt leicht  bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Marmor Brownies  
2 Eier (Größe M)  
100 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl  
100 ml Wasser

### Außerdem:

200 g tiefgekühlte Himbeeren

## 1 Vorbereiten:

Die Backform nach Anleitung (auf der Backform) aufstellen. Den Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 160 °C**  
**Heißluft etwa 140 °C**

## 2 Teig:

Backmischung in eine Rührschüssel geben. Eier, Öl und **80 ml** Wasser hinzufügen. Alles mit einem Teigschaber oder Kochlöffel zu einem glatten Teig verrühren. Knapp 2/3 des Teiges in die Backform füllen. Übrigen Teig mit restlichem Wasser und der Mischung mit Kakao (liegt der Backmischung bei) verrühren. Den dunklen Teig auf dem hellen Teig kleckswise verteilen und mit einer Gabel durch die Teigschichten ziehen, so dass ein Marmormuster entsteht. Tiefgekühlte Himbeeren darauf verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 40 Min.**



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

- 3 Das Gebäck in der Form erkalten lassen. Dann die Seiten der Form aufklappen und Stücke schneiden.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Für eine **Erdnuss-Variante** 100 g gehackte, gesalzene Erdnüsse auf dem marmorierten Teig verteilen. Nach Belieben die erkalteten Marmor-Brownies mit Erdnusscreme bestreichen.
- Für eine **Karamell-Variante** 200 g gehackte Karamell-Sahne-Bonbons auf den marmorierten Teig geben.

