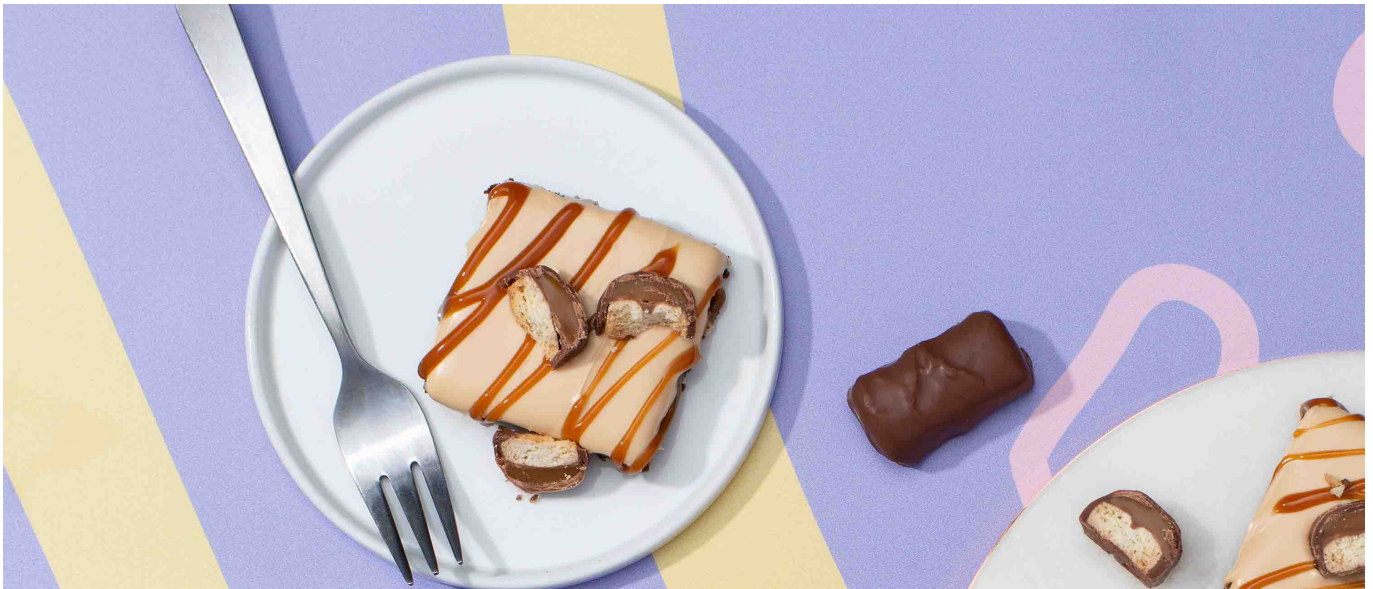




TWIX® Dulce de Leche-Brownies  
REZEPT

## TWIX® Dulce de Leche-Brownies



<b>Dauer</b>	1 Stunde
<b>Zutaten</b>	10 Stück
<b>Ergibt</b>	16 Portionen

Diese dekadenten TWIX®-Brownies sind die perfekte Leckerei für die ganze Familie!

### Portionen

- 55 g ungesüßte Backschokolade, fein gehackt
- 1/3 Tasse ungesalzene Butter
- 1/2 EL Salz
- 3/4 Tasse Kristallzucker
- 1 Ei
- 2 EL Vanilleextrakt
- 1/3 Tasse Allzweckmehl
- 8 TWIX® Minis, zerkleinert
- 1/3 Tasse zubereitete Buttercreme-Glasur

- 1/4 Tasse Dulce de Leche

## Anleitungen

1. Den Ofen auf 175 °C vorheizen. Eine 20 cm Ofenform mit genügend Backpapier auslegen, dass es über die Kanten reicht.
2. In einer hitzebeständigen Schüssel in einem Kasserollen-Wasserbad die Kuvertüre, Butter und Salz schmelzen lassen und gelegentlich umrühren.
3. Vom Herd nehmen und den Zucker einrühren. Etwas abkühlen lassen.
4. Das Ei gut verrühren, anschließend Vanille einrühren. Das Mehl unterheben und die Hälfte der gehackten TWIX® Minis einrühren.
5. Den Brownieteig in die vorbereitete Form geben und glattstreichen. 20 bis 25 Minuten backen. Mach die Zahnstocherprobe in der Mitte: es sollten nur noch einige feuchte Krümel kleben bleiben.
6. Vollständig abkühlen lassen, aus der Form nehmen und das Backpapier abziehen.
7. Den Buttercreme-Guss und 2 EL Milchcreme verrühren und über die Brownies verteilen.
8. Die Brownies mit den übrigen gehackten TWIX® Minis bestreuen und die restliche Milchkaramellcreme darüber träufeln. In 16 Quadrate schneiden.
9. Tipp: Du kannst die Milchkaramellcreme durch Karamellsoße ersetzen.

---

**Source URL:** <https://www.twix.de/rezepte-dulce-de-leche-brownies>