


Fledermäuse

etwa 20 - 25 Stk.

   aufwändig

 bis zu 80 Min.



Zutaten:

Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Brownies
2 Eier
50 ml Milch
50 g Butter, flüssig

Füllung:

40 g Dr. Oetker Dessert Sauce
Schokolade
50 ml Rahm

Garnitur:

3 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur
dunkel
1 Pck. Dr. Oetker Zucker-
Garnierschriften Rainbow , rot
1 Pck. Dr. Oetker Zucker-
Garnierschriften Glamour , weiss

1 Vorbereiten:

Aus Karton eine Schablone für Flügel und Ohren anfertigen.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Die Brownies gemäss Packungsanleitung backen und danach erkalten lassen. Diese in einer Schüssel zerbröseln, Dessert Sauce Schokolade und Rahm dazugeben und mit dem Mixer zu einer feuchten Masse verrühren. Daraus Kugeln von ca. 2-3 cm Durchmesser formen und im Kühlschrank ca. **30 Minuten** fest werden lassen.

③ Garnitur:

Kuchenglasuren nach Packungsanleitung schmelzen. Zwei Beutel auf eine Plastikfolie leeren und glatt streichen. Bevor die Glasur ganz fest ist, mit der Schablone Flügel und Ohren ausschneiden. In die Glasur des 3. Beutels werden mithilfe einer Gabel die Kugeln getaucht. Übrig gebliebene Glasur nochmals schmelzen und in einen Spritzsack füllen. Eine kleine Ecke abschneiden und auf die Flügel eine Struktur zeichnen. Flügel und Ohren mit Glasur befestigen. Mit weisser Zuckerschrift die Augen anbringen und mit Glasur die Pupillen betonen. Mit der roten Zuckerschrift den Mund zeichnen.