

# Gruslig bunte Brownies

etwa 20 - 24 Stücke



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Brownies  
2 Eier  
½ dl Milch  
50 g Butter oder Margarine  
geschmolzen

### Für die Glasur:

2 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur  
weiss  
1 Pck. Dr. Oetker Lebensmittelfarben  
(Grün, Gelb, Rot, Blau)  
1 Pck. Dr. Oetker Lebensmittelfarben  
(Violett, Schwarz, Rosa, Orange)

### Dekoration:

1 Pck. Dr. Oetker Dekor Fondant  
weiss  
Dr. Oetker Streudekor

## 1 Dekoration:

Am Besten am Vortrag, mit dem weissen Fondant kleine Kreise für die Augen formen, wenn möglich mit Hilfe eines kleinen Ausstechers. Für die Pupillen mit schwarzer Lebensmittelfarbe schwarze Punkte auf den Kreisen zeichnen und diese über Nacht trocknen lassen.

## 2 Vorbereiten:

Die Backform (liegt der Backm. bei) nach Anleitung (auf der Backform) aufstellen. Backofen vorheizen.

## 3 Teig:

Backmischung in eine Schüssel geben, Eier, Milch und flüssige Butter hinzufügen. Alles mit einem Schwingbesen zu einem glatten Teig verrühren. Teig in die Backform füllen und auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Ober-/Unterhitze 170 °C**

**Heißluft 150 °C**

**Rille: in der Mitte des Backofens**

**Backzeit: etwa 25 Minuten**

Das Gebäck in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

**4 Für die Glasur:**

Die Glasuren nach Packungsanleitung schmelzen und nach Belieben in verschiedene Schüsselchen (je nach gewünschter Anzahl Farben) aufteilen. Danach sofort mit Lebensmittelfarbe einfärben und über dem Brownie-Kuchen verteilen. Mit Hilfe einer Gabel fein durch die verschiedenen Farben ziehen, damit eine Marmor-Struktur entsteht.

**5 Dekoration:**

Auf die noch nicht getrocknete Glasur die Augen päärchenweise verteilen und nach Belieben zusätzlich mit Streudekor Glamour Mix bestreuen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Dekor Fondant-Augen am Besten am Vortag machen und über Nacht trocknen lassen.