

Spooky Brownies

etwa 16 Stk.



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Für den Teig:

- 1 Backm. Dr. Oetker Brownies
- 2 Eier
- 0.5 dl Milch
- 50 g Butter, flüssig

Dekoration:

- 1 Beutel Dr. Oetker Kuchenglasur dunkel
- Dr. Oetker Dekor Fondant weiss

1 Vorbereiten:

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

Ober-/Unterhitze 170 °C
Heißluft 150 °C

2 Für den Teig:

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

Rille: mittlere Rille
Backzeit: etwa 25 Minuten

Das Gebäck in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen und dann in ca. 16 Stücke schneiden.

3 Für die Dekoration:

Mit weissem Rollfondant kleine etwas flach gedrückte Augenkugeln formen. Die Schokoladenglasur wie auf der Verpackung angegeben zubereiten. Mit einigen Tropfen der Glasur die Augen vervollständigen. Danach die Brownie-Stücke mit dem Rest der Schokoladenglasur verzieren und die vorbereiteten Augen auf die noch flüssige Schokoladenglasur legen.