

# Spooky Brownies

Dieses lustige Brownie-Rezept ist ganz einfach zubereitet und passt super zu Kinderfesten und anderen fröhlichen Partys.

etwa 12 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Brownies  
2 Eier (Größe M)  
50 ml Wasser (4 EL)  
100 ml Speiseöl, z. B.  
Sonnenblumenöl

### Guss:

1 Dr. Oetker Kuchenglasur  
Dunkel (Becher)

### Zum Verzieren:

1 Pck. Dr. Oetker Lustige  
Zuckeraugen

Wie backe ich ganz einfach spooky Brownies?:

## 1 Vorbereiten:

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

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

## 2 Teig:

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

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

Das Gebäck in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Dann in etwa 12 gleich große Rechtecke schneiden.



- 3 Guss:**  
Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, vom Herd nehmen.  
Geschlossenen Becher 20 Min. so hineinhängen, dass er im Wasser schwimmt. Becher abtrocknen und kräftig schütteln. Eine Spitze abschneiden und leicht auf den Deckel drücken. Kuchenstücke einzeln mit der Kuchenglasur überziehen.
- 4 Verzieren:**  
Browniestücke mit den Zuckeraugen belegen.

