

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 zubereiten:

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 zubereiten:

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.

