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

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.

© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG · Postfach · 33547 Bielefeld · www.oetker.de E-Mail: service@oetker.de · Tel. (innerhalb Deutschlands) 00800 - 71 72 73 74 (gebührenfrei)

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.

© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG · Postfach · 33547 Bielefeld · www.oetker.de E-Mail: service@oetker.de · Tel. (innerhalb Deutschlands) 00800 - 71 72 73 74 (gebührenfrei)