

Brownie mit Brauseperlen

So wird aus einem schokoladigen Brownie mit Brauseperlen ganz einfach ein richtiger Gute-Laune-Snack!

etwa 18 Stück



gelingt leicht

bis 60 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

1 Dr. Oetker fertiger Brownie

Zum Verzieren:

1 Dr. Oetker Kuchenglasur Dunkel (Becher)

Dr. Oetker Brauseperlen

Wie kann ich einen Brownie mit Brauseperlen pfiffig dekorieren?:

1 Vorbereiten:

Die Glasur nach Packungsanleitung schmelzen. In der Zwischenzeit den Kuchen aus der Packung nehmen, längs in 3 Streifen schneiden und jeden Streifen in 6 gleich große Stücke schneiden. Brauseperlen, wenn gewünscht, nach Farben sortieren.

2 Brownie verzieren:

Die Browniestücke **nacheinander** mit der Oberfläche in die Glasur tauchen und **sofort** mit den Brauseperlen belegen. Oder nach Belieben Motive auflegen.