

Brownie mit Schaumtannen

Schnelle Kuchenhappen aus fertigem Kuchen mit einer hübschen Creme zu Weihnachten

etwa 18 Stück



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

1 Dr. Oetker fertiger Brownie

Topping:

200 g kalte Schlagsahne

1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Dr. Oetker Back- und Speisefarbe

Grün (etwa 1/2 Tube)

Zum Verzieren:

1 Pck. Dr. Oetker Winter

Streudekor

1 Vorbereiten:

Brownie-Kuchen aus der Packung nehmen. Kuchen längs und quer jeweils in 3 Streifen schneiden. Die 9 Rechtecke jeweils diagonal halbieren, so dass 18 Dreiecke entstehen.

2 Topping:

Sahne mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker steif schlagen. Sahne mit der Speisefarbe grün färben und in einen Spritzbeutel mit Spritztülle füllen.

3 Verzieren:

Sahne auf die Brownieecken spritzen und mit dem Streudekor verzieren.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können für die Schaumtannen die Brownies mit der Backmischung Dr. Oetker Brownies zubereiten.
- Färben Sie die Sahne mit den Dr. Oetker Back-& Speisefarben ganz nach Belieben.

