

Halloween-Brownie

Dieses Halloween Brownie-Rezept ist schnell und einfach gebacken - Süße Halloween Brownies backen und genießen.

etwa 25 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech oder die Fettpfanne (40 x 30 cm):

Backrahmen

Fett

Brownie-Teig:

300 g Dr. Oetker Kuvertüre Zartbitter

250 g Butter

5 Eier (Größe M)

400 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

300 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

75 g Dr. Oetker Kuvertüre fix

Vollmilch

Zum Verzieren:

75 g Dr. Oetker Kuvertüre fix

Vollmilch

Dr. Oetker Gebäckschmuck

Dr. Oetker Dekor Kreation Blauer Mix

Dr. Oetker Dekor-Konfetti

1 Pck. Dr. Oetker Lustige

Zuckeraugen

Mikado®

Weingummis z.B. Würmer, Schnüre,

Zähne, Schuhe, Fledermäuse,

Totenköpfe

Dr. Oetker Zuckerschrift Schwarz

Wie backe ich einfache Brownies zu Halloween?:

1 Vorbereiten:

Kuvertüre grob zerkleinern und mit der Butter in einem Topf bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen und etwas abkühlen lassen. Fettpfanne oder Backblech fetten, auf das Backblech den Backrahmen stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Brownie-Teig zubereiten:

Eier, Zucker und Vanillin-Zucker in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) 1 Min. auf höchster Stufe schaumig rühren. Die abgekühlte Kuvertüre-Butter-Mischung auf niedrigster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und ebenfalls auf niedrigster Stufe gut unterrühren. Den Brownie-Teig in der Fettpfanne/Backblech verstreichen. Die Kuvertüre-Chips gleichmäßig darauf verteilen und backen.

Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 30 Min.

Brownie in der Fettpfanne auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Brownie verzieren:

Kuvertüre fix im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Die Kuvertüre nach Belieben in Klecksen auf dem Brownie verteilen oder verstreichen und die verschiedenen Süßigkeiten, Augen und Streusel darauf verteilen. Einzelne Weingummis können auch mit Zuckerschrift angeklebt werden.

- 4 Für die Hexenbeine mit einem dicken Holzspieß Löcher in die Schuhe stechen und jeweils etwa ein halbes Mikado®-Stäbchen in die Schuhe stecken. Die Mikado®-Stäbchen mit den Schuhen nach oben in den Halloween-Brownie stecken.



Tipps aus der Versuchsküche

- Die Brownies lassen sich ohne Dekoration gut einfrieren.
- Es wird empfohlen, den Brownie bei Ober-/Unterhitze zu backen.