

# Viel-Glück-Brownie

Schokoladiger Fertigmuchen mit süßer Dekoration aus Marzipan

etwa 6 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

1 Dr. Oetker fertiger Brownie

### Zum Verzieren:

6 Zahnstocher

200 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse

Dr. Oetker Dekor-Konfetti

1 EL Puderzucker

Dr. Oetker Back- und Speisefarbe (grün und rot)

Dr. Oetker Zuckerschrift Weiß

## 1 Vorbereiten:

Brownie-Kuchen aus der Form lösen und auf eine Tortenplatte setzen.

## 2 Verzieren:

**50 g Marzipan-Rohmasse** zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel zu einem Streifen (etwa 18 x 3 cm) ausrollen und in 6 Quadrate (3 x 3 cm) schneiden. Jeweils einen Zahnstocher durch die "Pilzstiele" schieben, so dass sie etwas herauschauen, dann den oberen Teil der "Pilzstiele" etwas zusammendrücken. Übrige Marzipan-Rohmasse mit Puderzucker verkneten. Etwa 100 g davon mit Speisefarbe grün und etwa 50 g davon mit Speisefarbe rot einfärben. Rotes Marzipan zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel dünn ausrollen, 3 Taler (Ø etwa 4 cm) ausstechen, halbieren und Dekor-Konfetti leicht ins Marzipan drücken. Halbtaler auf den Zahnstocher schieben und leicht auf dem "Pilzstiel" andrücken.

Grünes Marzipan durch ein Sieb drücken und als Wiese auf einen Teil des Brownies geben, "Pilze" darin verteilen. Mit Zuckerschrift "Viel Glück" auf den Brownie schreiben.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Das "Marzipan-Gras" kann auch durch eine Knoblauchpresse gedrückt werden.