



Brownies - Halloween Edition

Zutaten

- 300 g Zartbitterschokolade
- 150 g Butter
- 150 g Zucker
- 70 g Mehl
- 40 g Kakao
- 0,5 TL Backpulver
- 1 EL Wasser
- 3 Ei(er)
- 40 g Puderzucker
- 4 Butterkekse
- 150 g Zartbitter-Kuvertüre

Zubereitung

1. Zartbitterschokolade mit Butter in einem Wasserbad schmelzen. Zucker unterrühren und anschließend die Masse auskühlen lassen.
2. Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Mehl, Kakao und Backpulver in einer separaten Schüssel vermengen.
3. Eier zu der Butter-Zartbittermasse geben und mit einem Handrührgerät schaumig schlagen. Die Mehlmischung unterheben und rühren bis gerade so ein Teig entsteht. Die flüssige Konsistenz des Teiges ist so gewünscht. Den Teig in eine rechteckige Backform geben und ca. 35 Minuten im Backofen backen.
4. In der Zwischenzeit Puderzucker und Wasser verrühren und Butterkekse (ovale Form) damit von der Vorderseite bestreichen. Sobald die Brownies fertig sind, aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.
5. Zartbitter-Kuvertüre schmelzen lassen und als Guss über die Brownies geben. Etwas Kuvertüre übrig lassen und damit "RIP" und ein Kreuz auf die Kekse schreiben. Diese anschließend auf je ein Stück Brownie setzen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	119 g
Energie	1204 kcal
Fett	73 g
Protein	18 g

🕒 49 Minuten

⊕ 4 Stück