

Spooky Brownies

12 Portionen



gelingt leicht

— bis zu 30 Min.



Zutaten:

Teig:

1 Backmischung Dr. Oetker Brownies
3 Eier (Größe M)
50 ml Wasser
100 ml Speiseöl

Zum Glasieren:

Dr. Oetker Kuchen Glasur Kakao

Zum Verzieren:

Zuckeraugen

1 Teig:

Die Backmischung mit Eiern, Wasser und Öl mit dem Schneebesen glatt rühren. Den Teig in die beigepackte Backform füllen.

Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 160 °C

Heißluft 140 °C

Backzeit: ca. 40 Minuten

Den erkalteten Brownie in 12 gleich große Rechtecke schneiden.

2 Zum Glasieren:

Die Glasur nach Anleitung auf dem Becher erwärmen und die Kuchenstücke damit glasieren.

3 Zum Verzieren:

Vor dem Erstarren der Glasur mit Zuckeraugen dekorieren.



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Statt Zuckeraugen kann man auch weißen und schwarzen Fondant modellieren und auf die Kuchenstücke geben.

