

Viel-Glück-Brownies

ca. 16 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Teig:

1 Backmischung Dr. Oetker Classic Brownies
2 Eier (Größe M)
100 ml Wasser
100 ml Speiseöl

Zum Bestreuen:

Schokoraspeln (in der Packung enthalten)

Zum Verzieren:

50 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse
6 Zahnstocher
ca. 50 g roter Modelliermarzipan
Dr. Oetker Streudekor Party Mix
100 g grüner Modelliermarzipan
1 Beutel Dr. Oetker Zucker-Spritzglasur weiß

1 Die Backform nach Packungsanleitung aufstellen.

2 Teig:

Für den Teig die Backmischung mit Eiern, Wasser und Öl in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) glatt rühren. Den Teig in die vorbereitete Form füllen, glatt streichen und mit Schokoraspeln bestreuen.

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

Ober-/Unterhitze 160 °C

Heißluft 140 °C

Backzeit: ca. 40 Minuten

3 Das Gebäck in der Form auskühlen lassen und in beliebige Stücke schneiden.

④ Zum Verzieren:

Marzipan zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel zu einem Streifen (3 x 18 cm) ausrollen und in 6 Quadrate (3 x 3 cm) schneiden. Jeweils einen Zahnstocher durch die Pilzstiele schieben, so dass sie etwas heraus schauen, dann den oberen Teil der Pilzstiele etwas zusammendrücken. Roten Marzipan zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel dünn ausrollen. 3 Taler (ca. 4 cm Ø) ausstechen, halbieren und Streudekor leicht ins Marzipan drücken. Die halbierten Taler auf die Zahnstocher schieben und leicht auf den Pilzstielen andrücken (Abb. 1). Grünes Marzipan durch ein Sieb drücken und als Wiese auf einen Teil des Brownies geben. Die Pilze darin verteilen. Mit Zucker-Spritzglasur "Viel Glück" auf den Brownie schreiben.