

MONSTER-BROWNIES



ZUTATEN FÜR 24 BROWNIES:

Für den Teig:

200 g weiche Margarine
250 g Zartbitterschokolade
350 g brauner Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
5 Eier
100 ml Milch
250 g Mehl
25 g Kakao
1 TL Backpulver
1 Prise Salz

Für die Deko:

2 Beutel dunkle Glasur
2 Päckchen Doppelkekse
100 g bunte Schokolinsen
1 Tube weiße Zuckerschrift

ZUBEREITUNG:

1. Den Backofen auf 180°C (Umluft 160°C) vorheizen und das Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Die Margarine und die Schokolade in einem Topf bei kleiner Hitze schmelzen. Den braunen Zucker, den Vanillezucker und die Eier hellcremig aufschlagen und den Margarine-Schoko-Mix und die Milch dazugeben und unterrühren.
3. Das Mehl, den Kakao, das Backpulver und das Salz miteinander vermischen und unterrühren.
4. Den Teig auf das vorbereitete Backblech geben und glatt streichen. Im vorgeheizten Ofen 30 - 35 Minuten backen und abkühlen lassen. Den Kuchen nach Belieben in ca. 24 Vierecke, Kreise oder Dreiecke schneiden.
5. Die Glasur nach Packungsanweisung schmelzen. Die Brownies glasieren und mit den Keksen, den Schokolinsen und der Zuckerschrift dekorieren.

Viel Vergnügen und guten Appetit :-)

P.S.: Wenn es schnell gehen muss: Backmischung oder TK-Amerikaner verzieren macht auch Spaß ;-)

