



Pop Tarte-Särge auf Brownie-Erde



Rezeptinfo

Zutaten für 6 Stück

Zubereitungszeit: 30 Min. + 30 Min. Back- + 20 Min. Abkühlzeit

pro Portion: 6586 kJ, 1574 kcal, 164,9 g Kohlenhydrate, 24,5 g Eiweiß, 97,8 g Fett, 314 mg Cholesterin, 14,5 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €



Zubereitung

Jetzt wird es spooky und zum Sterben lecker! Mit unserem schaurig schönen Schoko-Friedhofskuchen ist Gruselgenuss garantiert: Der saftige Brownieteig wird mit einer schmelzenden Schokoglasur getoppt und anschließend mit Pop Tarte-Särge dekoriert. Wir wollen auf keinen Fall ins Gras beißen, sondern viel lieber in unseren köstlichen Friedhofs-Brownie. Probiert das Rezept gleich aus!

Step 1:

Bevor du mit dem Brownie beginnst, legst du die tiefgefrorenen Blätterteig-Platten zurecht, damit du diese später besser verarbeiten kannst. Schmelze die Zartbitterschokolade mit der Butter über einem Wasserbad. Rühre den Zucker unter und lasse die Masse anschließend abkühlen. Heize den Backofen auf 180 °C Umluft vor. Siebe Mehl, Kakao und Backpulver in eine Schüssel und vermenge alles. Gib jetzt die Eier zu der Butter-Zartbittermasse und schlage alles mit einem Handrührgerät schaumig. Hebe die Mehlmischung unter und vermenge den Teig mit einem Rührspatel. Die flüssige Konsistenz des Teiges ist so gewünscht. Gib den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte rechteckige Backform und backe ihn ca. 35 Minuten im Ofen.

Step 2:

In der Zwischenzeit beginnst du mit den Pop Tartes. Lege jeweils zwei Blätterteig-Platten übereinander und schneide unterschiedliche Motive aus dem Teig. Diese können Kreuze oder Grabsteine in unterschiedlichen Größen sein. Hebe jetzt die oberste Platte vorsichtig ab und bestreiche die untere Platte mit ein wenig Konfitüre. Lege die Platte wieder auf und fixiere die Tartes, indem du mit einer Gabel den äußeren Rand der Formen eindrückst und die Schichten verbindest. Vermische Eigelb und Wasser, platziere die Tartes auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech und streiche sie mit dem Ei ein. Backe die Tartes für ca. 15 Minuten zusammen mit dem Brownie im Ofen. Beide müssten ungefähr zur gleichen Zeit fertig sein. Lasse sowohl den Brownie als auch die Tartes nach dem Backen ausreichend abkühlen.

Step 3:

Für die Schoko-Glasur zerbrichst du die dunkle Schokolade und gibst sie in eine Schüssel. Erhitze die Sahne mit dem Zucker, bis dieser sich auflöst. Gieße die warme, jedoch nicht kochende Sahne zur Schokolade. Rühre die Sahne gut ein bis eine homogene Flüssigkeit entsteht. Danach gibst du Butter, Salz und das Food Coloring hinzu und verquirlst alles mit dem Schneebesen. Lass die Masse etwas abkühlen bis sie leicht andickt.

Step 4:

Stürze den Brownie auf einen großen Teller, ein Brett oder eine Servierplatte. Sollte der Brownie dabei brechen, drückst du ihn vorsichtig zusammen. Höhle kleine Löcher mit einem Teelöffel für die Pop-Tartes aus und sammle die abgetragene „Brownie-Erde“ in einer kleinen Schüssel. Gib jetzt die Schoko-Glasur über den Brownie und verstreiche die Glasur mit einem Spatel, damit ein ebener Eindruck entsteht. Halbiere die After Eight Stäbchen und drücke sie an die Ränder des Brownies, so dass ein Friedhofszaun entsteht.

Step 5:

Verwende die Mandelblättchen als Steine auf dem Friedhofsfeld.

Step 6:

Stecke die Pop Tartes vorsichtig in die Brownie-Löcher und lasse kleine Erdhügel um die Tartes-Gräber entstehen, indem du ein wenig Brownie-Erde davor aufschüttest.

Zutaten

Für die Pop Tartes:

6 Scheiben (450 g)	Blätterteig
4 EL	Sauerkirschmarmelade
1	Eigelb
1 EL	Wasser

Für den Brownie:

300 g	Zartbitterschokolade
150 g	Butter
150 g	Zucker
70 g	Mehl
40 g	Kakao
0,5 TL	Backpulver
3	Eier

Für die Schoko-Glasur:

200 g	Bitterschokolade
200 ml	Sahne
200 g	Zucker
1/2 TL	Salz
3 TL	Black Gel Food Coloring

Dekoration:

2x 75 g	After Eight Stäbchen oder Mikado Stäbchen
100 g	Mandelblättchen

Außerdem:

Spritzbeutel mit dünnem Aufsatz für Schriften
Backform, ca. 20x30 cm
Backpapier

