



## Saftige Schoko-Brownies mit Halloween-Dekoration



### Zutaten

Menge	
170 g	Zucker
	Zuckerperlen in orange und lila
1 TL	Backpulver
300 g	Zartbitterschokolade
4	Eier
100 g	Mehl
60 g	Backkakao
	Zuckeraugen
170 g	Butter, Zimmertemperatur

### Rezeptinfo

#### Zutaten für 24 Portionen

Zubereitungszeit: 25 Min. +15 Min. Backzeit

pro Portion: 833 kJ, 199 kcal, 21,2 g Kohlenhydrate, 3,5 g Eiweiß, 12,1 g Fett, 57,7 mg Cholesterin, 2 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €



### Zubereitung

Fühlst du dich auch so beobachtet? Kein Wunder, denn unsere Halloween-Brownies haben Augen! Aber nicht nur das, die saftigen Schoko-Brownies sind auch mit dunkler Schokolade und bunten Zuckerperlen dekoriert. Falls du für deine Halloween-Party noch ein schnelles und gruseliges Rezept suchst, sind diese Halloween-Brownies auf jeden Fall das Richtige für dich! Hier siehst du wie's geht:

#### Step 1:

Zuerst kannst du den Backofen auf 180°C Ober-Unterhitze vorheizen. Den Zucker mit der Butter schaumig aufschlagen. Die Eier nacheinander gut unterrühren. Anschließend 200 g der Schokolade hacken und über einem Wasserbad schmelzen lassen und etwas abkühlen lassen.

#### Step 2:

In der Zwischenzeit kannst du das Mehl mit dem Backpulver und dem Backkakao mischen. Dann die flüssige Schokolade zu der Eimasse geben und alles miteinander vermengen. Die Mehlmischung mit einem Teigschaber vorsichtig unterheben. Eine Brownieform gut einfetten und den fertigen Teig in die Form geben. Den Brownie für ca. 15 – 20 Minuten im Backofen backen.

#### Step 3:

Zum Schluss kannst du die restliche Schokolade schmelzen. Die Schokolade auf den fertigen Brownies im Zick-Zack-Muster verteilen. Zum Schluss kannst du alles noch mit den Zuckeraugen und -perlen verzieren.