

Frankenstein-Brownies



ZUTATEN FÜR 16 STÜCK:

Für den Brownieteig:

200 g Zartbitterschokolade
200 g Butter
4 Eier
250 g Zucker
90 g Weizenmehl Type 405
2 EL Kakaopulver
½ TL Salz

Für das Frosting:

80 g Butter, zimmerwarm
2 EL Puderzucker
250 g Frischkäse, zimmerwarm

Für die Dekoration:

80 g Schokostreusel
32 Smarties
6 After Eight

ZUBEREITUNG:

1. Backofen auf 165 Grad Umluft (Ober-/Unterhitze 180 Grad) vorheizen.
2. Schokolade klein hacken und mit der Butter über dem heißen Wasserbad schmelzen. Zucker einrühren. Eier nacheinander mit dem Schneebesen unterschlagen. Mehl, Kakaopulver und Salz vermischen und einrühren.
3. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Brownieform geben und 20–25 Minuten auf mittlerer Schiene im Ofen backen. Die Brownies sollten von innen noch feucht sein. Herausnehmen und abkühlen lassen.

4. Für das Frosting die Butter 4–5 Minuten mit dem Handrührgerät cremig schlagen. Puderzucker sieben und nach und nach in die Butter einarbeiten. Den Frischkäse portionsweise zugeben.
5. Den Brownieteig mit dem Frosting bestreichen und für 1 Stunde im Kühlschrank kalt stellen. Anschließend in 16 gleich große Stücke schneiden und in Frankensteinoptik dekorieren. Die Schokostreusel dienen als Haare, die Smarties als Augen und die After Eight können in feine Streifen geschnitten als Augenbrauen und Mund angebracht werden.