

REZEPT FÜR: 20X20CM BACKFORM
DAUER: 2 STUNDEN 00 MINUTEN
ARBEITSZEIT: 0 STD 20 MIN | BACK-/RUHEZEIT: 1 STD 40 MIN

ZUTATEN

BROWNIE

- 4 Eier
- 200g Zucker
- 250g Butter
- 1TL Vanilleextrakt
- 150g Mehl
- 120g Backkakao
- 1TL Salz
- 1TL Backpulver
- 150g ganze Mandeln
- 100g Walnüsse

DEKO

- 150g Zartbitterschokolade
- 6 Kemmsche Kuchen Mini
- 2 Kemmsche Kuchen Klassisch
- ggf. Bild von "A Night before Christmas"

CHOCOLATE BROWNIE FRIEDHOF

1. Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen
2. Für den Brownie Eier mit Zucker und Vanilleextrakt schaumig aufschlagen und weiche Butter unterrühren. Mehl, Backkakao, Salz und Backpulver dazu geben und alles gut vermischen. Nüsse unterheben und alles in eine mit Backpapier ausgelegte, quadratische Backform füllen. Im vorgeheizten Ofen ca. 20 - 25 Minuten backen
3. Kuchen nach der Backzeit aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Wichtig: Dass der Brownie noch etwas wackelig ist, muss genau so sein - nur so ist er innen nach der Kühlzeit noch schön saftig
4. Während der Brownie kühlt kann die Deko vorbereitet werden. Dafür 120g Zartbitterschokolade schmelzen und in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen. Nun auf einem Stück Backpapier Bäume, Zäune (die so lang sind wie die Brownie Seiten) oder auch ein Tor mit der Schokolade spritzen. Zwei klassische Kemmsche Kuchen wie ein Häuschen zusammenstellen und mit der Schokolade zusammen kleben. Die Mini Kemmsche Kuchen mit einem schwarzen Lebensmittelstift beschriften (z.B. "R.I.P."). Deko für mindestens 20 Minuten im Kühlschrank fest werden lassen
5. Brownie aus der Form holen, die Ränder abschneiden, zerkrümeln und diese auf dem gesamten Brownie verteilen. Die restlichen 30g Schokolade schmelzen und damit die Zäune und das Tor am Kuchenrand, befestigen. In den Brownie kleine Löcher mit einem Messer schneiden und hier die Schokoladenbäume einsetzen. Ggf. eine Horrorfilmszene aus Papier am Ende des Friedhofes befestigen
6. Kuchen mit kleinen und großen Monstern genießen

