

SCHOKO BROWNIES

Hurra: Heute gibt es Brownies. Um genau zu sein Schoko-Brownies. Und unsere Brownies sind natürlich nicht einfach nur oberlecker, sondern auch noch richtig cool mit lustigen Greg-Motiven aus Fondant belegt. Wie die Schoko-Brownies gebacken werden und wie die Brownies zu echten Greg-Unikaten werden, erfahrt ihr mit unserem Schoko-Brownies-Rezept. Probiert es aus!



Und so geht's:

Schritt 1

Für die Greg-Schoko-Brownies den Backofen auf 180 °C Umluft (200 °C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Dann einen Backrahmen auf das mit Backpapier belegte Backblech stellen oder eine Brownieform mit Backpapier auslegen.

Wer Backrahmen oder Brownieform nicht hat, kann das Backblech in der Mitte auch mit einer zur Wurst gerollten Alufolie abgrenzen (oder einfach die doppelte Menge backen und dann das ganze Blech nutzen).

Schritt 2

150 g Margarine oder Butter, 100 g Zartbitterschokolade und 50 g Vollmilchschokolade in einem kleinen Topf bei geringer Hitze schmelzen. Den Topf dann beiseitestellen. Die restlichen 50 g Vollmilchschokolade grob hacken.

Schritt 3

3 Eier, 150 g Zucker und 1 Päckchen Vanillezucker mit dem elektrischen Handrührer hellcremig aufschlagen. In die Eimasse 100 g Sahne (nicht aufgeschlagen) gießen. 150 g Mehl und 40 g Backkakao mischen und unter die Eimasse rühren.

Das wird gebraucht:

- 150 g Backmargarine oder Butter
- 100 g Zartbitterschokolade
- 100 g Vollmilchschokolade
- 3 Eier
- 150 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 150 g Mehl
- 40 g Backkakao (Kakaopulver schwach entölt, ungezuckert)
- 100 ml Sahne
- Weißer Fondant
- Gelber Fondant
- Farbstifte für Lebensmittel mit Lebensmittelfarbe in Schwarz, Rot, Blau
- Speisestärke zum Ausrollen des Fondants



Schritt 4

Jetzt den Fett-Schoko-Mix und die gehackte Schokolade mit einem Kochlöffel unterrühren. Den Teig in die vorbereitete Form geben und die Brownies im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen. Abkühlen lassen, aus der Form lösen und in Stücke schneiden.



Schritt 5

Nun können die Fondant-Auflagen vorbereitet werden: Dafür die Arbeitsfläche und das Nudelholz mit Speisestärke bepudern.

Schritt 6

Das Fondant ausrollen und dann ausschneiden oder ausstechen. Für die Kreise haben wir ein kleines Glas genutzt, die Vierecke wurden mit einem Messer geschnitten. Die Ausstechformen kannst du auch in Speisestärke stippen, dann lösen sie sich leichter vom Fondant.



Schritt 7

Mit den Lebensmittel-Farbstiften nun den Zettel oder das Greg-Gesicht aufmalen und das fertige Fondant auf die Brownie-Stücke legen.

Schritt 8

Jetzt das gelbe Fondant ausrollen und wieder ein Viereck schneiden. Nun fehlen noch die typischen Löcher im Käse. Wir haben dafür unterschiedliche Spritztüllen genutzt. Es funktioniert aber sicher auch mit ausgewaschene Stiftkappen, Deckeln oder Strohalmen. Schaut euch in der Küche um, was sich dafür eignen könnte.



Schritt 9

Die Käsescheiben dann auch auflegen und so nach und nach alle Brownies dekorieren. Vielleicht fällt euch ja auch noch ein anderes lustiges Greg-Motiv ein? Probiert es aus!

