

Kleine
Küchenhelden

Halloween Mumien-Brownies

Kinder SCHOKOLADE[®] + MILCH KAKAO

Zutaten:

- 1 zerdrückte Süßkartoffel
- 2 große Eier
- 100 g brauner Zucker
- 3 EL Kokosöl
- 1 TL Vanillearoma
- 30 g Kakaopulver
- 30 g Speisestärke
- ½ TL Backpulver
- ½ TL Salz
- 80 g Frischkäse
- 1 EL Puderzucker
- 1 TL Milch
- 9 Riegel **Kinder SCHOKOLADE[®] + MILCH KAKAO** (=112,5 g)
- Zuckeraugen
- Backblech 20x20 cm, Backpapier, Spritzbeutel

Zubereitung:

1.

Süßkartoffel zerdrücken und mit Eiern, braunem Zucker, Kokosöl sowie Vanillearoma vermengen. Kakaopulver, Speisestärke, Backpulver sowie Salz hinzugeben und alles erneut vermischen.

2.

1 Stück von jedem Riegel **Kinder SCHOKOLADE[®] + MILCH KAKAO** abschneiden, diese 9 Stücke kleinhacken und in den Teig rühren.

3.

Den Teig auf ein 20x20 cm großes Backblech mit Backpapier geben, bei 180° C Umluft oder bei 175° C im Heißluftofen 35 Minuten backen und dann abkühlen lassen. Mit einem Schneebesen Frischkäse, Puderzucker und Milch verrühren. Die Glasur dann in einen Spritzbeutel füllen.

4.

Den Brownie in 9 Quadrate schneiden, auf jedes den verkürzten Riegel **Kinder SCHOKOLADE[®] + MILCH KAKAO** legen und mit Hilfe der Frischkäse-Glasur jeweils zwei Zuckeraugen draufkleben. Dann mit dem Rest der Glasur Mumien-Bandagen auf die **Kinder SCHOKOLADE[®] + MILCH KAKAO** spritzen und diese dann 10 Minuten aushärten lassen. Gruseln und genießen!

Portionen: 9
Pro Portion: 60 g
Pro Portion: 239 kcal

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde 50 Minuten
Davon aktiv: ca. 30 Minuten