



## BROWNIE-POPS MIT



🕒 Zubereitung: ca. 1 Std. 35 Minuten

🔪 Davon aktiv: ca. 45 Minuten

### ZUTATEN:

#### FÜR DEN TEIG

- 65 g Zartbitterschokolade
- 85 g Butter
- 100 g Mehl
- 60 g Backkakao
- 1 Prise Salz
- 3 große Eier
- 100 g Zuckerraffinade
- 75 g Naturjoghurt
- 15 Tropfen Vanillearoma
- 8 kinder Schoko-Bons

#### FÜR DIE DEKO

- 30 g Vollmilchschokolade
- 20 g Zuckerstreusel
- 6 kinder Schoko-Bons

#### AUSSERDEM

Backpapier, Springform, Eisstiele, Ausstechformen, Spritzbeutel

**Portionen:** 12

**Pro Portion:** 60 g / 247 kcal

### ZUBEREITUNG

- 1 Für den Teig die Zartbitterschokolade kleinhacken, zusammen mit der Butter in einen kleinen Topf geben und bei niedriger Temperatur schmelzen lassen.
- 2 Mehl, Backkakao und Salz in einer Schüssel vermengen.
- 3 In einer anderen Schüssel Eier und Zucker mit einem Handrührgerät schaumig schlagen, bis der Zucker sich auflöst. Naturjoghurt sowie Vanillearoma hinzugeben und alles gut vermischen. Anschließend erst die Schoko-Butter-Mischung und dann die Mehl-Kakao-Mischung einrühren.
- 4 8 kinder Schoko-Bons in Stückchen zerkleinern und zum Teig hinzufügen.
- 5 Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben und im vorgeheizten Ofen (180 °C Ober-/Unterhitze oder 165 °C Umluft) 20 Minuten backen. Anschließend auskühlen lassen.
- 6 Den abgekühlten Brownie in Stern-, Herz- und Blumenformen schneiden.
- 7 Jeweils einen Eisstiel in die untere Seite der Brownieformen stecken.
- 8 Für die Deko die Vollmilchschokolade in einer kleinen Schüssel im Wasserbad schmelzen lassen, mithilfe eines Spritzbeutels über die Brownies träufeln und mit Zuckerstreuseln bestreuen.
- 9 6 kinder Schoko-Bons halbieren und auf jedem Brownie mit geschmolzener Schokolade eine Hälfte befestigen.

DAS SCHMECKT  
NACH  
SPASS.

