

KUCHENGLÜCK

Frankenstein Brownies



ZUTATEN (Form 20 x 30 cm)

Für den Teig:

200g	Zartbitterschokolade
200g	Butter
4	Eier
250g	Zucker
160g	KOMEKO KUCHENGLÜCK
30g	Kakaopulver

Für das Frosting:

300 g	Frischkäse
100 g	Butter (weich)
100 g	Zucker
	grüne Lebensmittelfarbe

Dekoration:

Zuckeraugen
Schokostreusel
Mini-Marshmallows



ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Schokolade in einem Wasserbad schmelzen. Zusammen mit der Butter verrühren und abkühlen lassen. Die Eier mit dem Zucker cremig schlagen. Anschließend die lauwarme Schokolade unterrühren.
2. **KOMEKO KUCHENGLÜCK** mit dem Kakao vermengen, zur Schokoladenmasse dazugeben und alles gut verrühren.
3. Den Teig in eine 30 x 20 cm große mit Backpapier ausgelegte Form geben. Bei 180°C für 30 min. backen. In der Form auskühlen lassen.
4. Frischkäse mit der Butter und dem Zucker zu einer Creme verrühren. Anschließend mit grüner Lebensmittelfarbe beliebig stark einfärben.
5. Die Frischkäsecreme auf dem Brownieteig verteilen und diesen in gleichgroße Stücke schneiden.
6. Auf jedes Stück zwei Zuckeraugen sowie die Haare und den Mund aus braunen Schokostreuseln dekorieren. An den Seiten jeweils einen Mini-Marshmallow an der Creme befestigen.

Unser Tipp: Ihr könnt die Augen auch aus Marzipan und kleinen Schokodrops mit etwas Fingerspitzengefühl selbst basteln.

