

Spinnennetz Brownies

HALLOWEEN-REZEPT

SAFTIG,
SCHOKOLADIG
UND EINFACH
ZU MACHEN



Zutaten

Für ca. 12 Stück

- 200 g Zartbitterschokolade
- 120 g Butter
- 150 g Zucker
- 3 Eier
- 100 g Mehl
- 2 EL Backkakao
- 1 Prise Salz

Für das Spinnennetz:

- 100 g weiße Kuvertüre
oder Zuckerglasur

Für die Spinnen:

- 12 Schokokugeln
(z. B. Maltesers oder
Schokobons)
- 24 dünne Salzstangen
oder Schokostreusel
als Beine
- 24 kleine Zuckeraugen

Zubereitung

- 1 Schokolade und Butter schmelzen**
Zartbitterschokolade und Butter in Stücke brechen und in einem Topf bei niedriger Hitze schmelzen. Vom Herd nehmen und leicht abkühlen lassen.
- 2 Teig anrühren**
Zucker in die Schokoladenmischung rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl, Backkakao und Salz dazugeben und zu einem glatten Teig verrühren.
- 3 Backen**
Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte eckige Form (ca. 20 x 20 cm) füllen und im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 20–25 Minuten backen. Anschließend vollständig abkühlen lassen.
- 4 Spinnennetz verzieren**
Weiße Kuvertüre schmelzen und in einen kleinen Gefrierbeutel füllen. Auf den Brownies Spiralen spritzen und mit einem Zahnstocher von innen nach außen Linien ziehen, sodass ein Spinnennetz entsteht.
- 5 Spinnen aufsetzen**
Schokokugeln mit etwas geschmolzener Schokolade auf das Spinnennetz setzen. Je acht Salzstangenstücke oder Schokostreusel als Beine anbringen und zwei Zuckeraugen aufkleben.