

Monster-Brownies

Zu Halloween dürfen die Monster-Brownies nicht fehlen! Sie sind eine schaurig-schöne Leckerei, die Groß und Klein begeistert. Außen herrlich schokoladig, innen wunderbar saftig – und dazu monsternmäßig lecker. Das Beste: Sie sind ganz einfach zubereitet und lassen sich kreativ verzieren. Mit Marshmallows, Kuvertüre und Zuckeraugen verwandeln sich die Brownies im Handumdrehen in kleine Monster, die nicht nur fantastisch schmecken, sondern auch auf jeder Halloween-Party für gute Laune sorgen. Ob für Kinder, Freunde oder einfach zum Naschen zuhause – diese Brownies sind das perfekte Highlight für ein genussvolles Halloween.

glutenfrei, weizenfrei, maisfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für ein Backblech mit 35 x 25cm = 20 Stück

Für den Teig:

150g Zartbitterschokolade (ggf. laktosefrei)

175g Butter (ggf. laktosefrei)

6 Eier

220g Rohrohrzucker

160g [Mehlmischung UNIVERSAL von Tanjas glutenfrei](#) ODER 130g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. [HIER](#) gibt's Infos zu Mehlmischungen.

1 TL Backpulver

100g Backkakao

40g Speiseöl

60g Apfelmus oder Naturjoghurt (ggf. laktosefrei)

Butter oder Margarine für die Form

Außerdem:

20 Marshmallows

etwa 100g Zartbitterkuvertüre (ggf. laktosefrei)

Zuckeraugen

1. Für die Brownies Zartbitterschokolade und Butter im heißen Wasserbad schmelzen.
2. Eier und Rohrohrzucker in eine Rührschüssel geben und sehr schaumig rühren.
3. Glutenfreies Mehl, Backpulver und Backkakao mischen und zusammen mit der Schoko-Butter-Mischung, Öl und Apfelmus unter die Schaummasse rühren.
4. Ein Backblech (38 x 25cm) fetten und den Teig darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 25 Minuten backen. Anschließend auskühlen lassen, in Stücke schneiden und auf eine Kuchenplatte geben.
5. Für die Deko Kuvertüre im Wasserbad schmelzen.
6. Jeweils ein Marshmallow in die Kuvertüre tauchen und auf die Unterseite etwas Kuvertüre geben, damit die Marshmallows auf den Brownies gut halten. Sogleich mit Zuckeraugen verzieren und mit einem Holzstäbchen die Monster-Gesichter verzieren.

Milchfrei – Tipp: Vegane Zartbitterschokolade einsetzen. Butter durch 160g Margarine austauschen. Bei der Kuvertüre auf Milchbestandteile achten.



rezepte-glutenfrei.de







rezepte-glutenfrei.de