

Halloween Brownies mit Nutella



Süßes oder Saures? Wir entscheiden uns an Halloween diesmal für geschmacklich wie optisch Süßes im Geister-Look.

Ob Cookie Fingers, Würstchen-Mumien oder schwarze Spaghetti: [Halloween-Rezepte](#) können ganz schön gruslig daherkommen. Diese Nutella-Brownies mit Gespenster-Meringue sind hingegen so herzig, dass man sie eigentlich weder mit verkleideten Nachbarskindern noch mit Gästen auf der Halloween-Party teilen möchte.

Die verwendete Nougatcrème (Nutella oder ähnliches Produkt) macht den gespenstischen Nachtisch schön «fudgy», wie die Amerikaner sagen. Auf Deutsch übersetzt man den Ausdruck wohl am ehesten mit klebrig-feucht, cremig oder zartschmelzend.

Beim Dekorieren können auch Kinder super mithelfen. Die dazu benötigten Deco Melts und einen schwarzen Lebensmittelstift findet man in Läden für Backzubehör oder in Onlineshops.

- 150 g Kristallzucker
- ¼ TL Salz
- ¼ TL Backpulver
- 80 g Kakao
- 80 g Mehl
- 1 EL Maisstärke
- 2 grosse Eier
- 80 ml Sonnenblumenöl
- 280 g Nutella (oder andere Nougatcrème)
- 1 TL Vanillepaste
- 8 Mini-Meringueschalen
- 1 Lebensmittelstift, schwarz
- 100 g Deco Melts, weiss
- Zusätzlich etwas Butter zum Einfetten und wenig Mehl zum Bestäuben

1. Die Form mit Butter einfetten und bemehlen. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Zucker, Salz und Backpulver in eine Schüssel geben. Kakao, Mehl und Maisstärke hinzusieben. Alles mit einem Schwingbesen gut vermischen.
3. In einer separaten Schüssel Eier, Öl, Nutella und Vanillepaste mit einem Schwingbesen zu einer glatten Masse verrühren.
4. Die trockenen Zutaten zur feuchten Mischung geben und mit einem Holzlöffel vermischen, aber nur so lange, bis

keine Mehlklumpen mehr zu sehen sind. (Nicht erschrecken, die Masse ist sehr fest.)

5. Den Brownie-Teig in die Form füllen und gleichmässig verteilen. Für circa 30 bis 35 Minuten backen. Wenn bei der Stäbchenprobe noch ein paar feuchte Teigstücke am Stäbchen haften bleiben, sind die Brownies fertig.
6. Brownie-Kuchen vollständig auskühlen lassen und in 8 gleich grosse Stücke schneiden.
7. Mit dem Lebensmittelstift zwei Augen und einen runden Mund auf die Meringeschalen zeichnen.
8. Die Deco Melts in der Mikrowelle (oder nach Packungsangabe) schmelzen, leicht auskühlen lassen und über den Brownie-Stücken verteilen. Auf jedem Stück ein Meringue-Gespenst platzieren, bevor die Glasur fest wird. Vollständig aushärten lassen.

Zubereitungsdauer: circa 1 Stunde 15 Minuten (exkl. Kühlzeit)