

Gespensterbrownies

Pro Portion KH 4,7 g Fett 18,2 g EW 6,5 g Kcal 232

Vorbereitung

ca. 25 Min.

Zubereitung

ca. 25 Min.

Trocknung

ca. 2 Stunden

Für ca. 20 Portionen

Die Zutaten

Für die Brownies:

120 g Kokosöl

200 g Schokolade

ohne Zuckerzusatz

8 Eier (M)

150 g Xylit

(Birkenzucker)

15 g Backpulver

stärkefrei

150 g gemahlene

Mandeln

Für die Gespenster:

4 Eiklar

50 g Puderxylit

(Birkenzucker)

50 g Schokolade ohne

Zuckerzusatz

Zubereitung

1. Den Backofen auf 160 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen.
2. Das Kokosöl zusammen mit der Schokolade in einer Schüssel im Wasserbad schmelzen
3. Die Eier trennen und das Eigelb mit dem Birkenzucker schaumig schlagen.
4. Das Backpulver mit den gemahlene Mandeln mischen und unter in die Eigelbmasse rühren.
5. Die geschmolzene Schokolade langsam unter Rühren zu der Eimasse gießen und alles zu einem cremigen dunklen Teig verarbeiten.
6. Das Eiklar steif schlagen und unter den Teig heben.
7. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig darauf etwa fingerdick glattstreichen und 25 Minuten im Ofen backen.
8. Den Ofen auf 100 °C Ober-/ Unterhitze herunterregeln.
9. Für die Gespenster das Eiweiß sehr steif schlagen. Den Puderbirkenzucker während des Aufschlagens nach und nach hinzugeben.
10. Die Baisermasse in einen Spritzbeutel füllen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech kleine Gespenster aufspritzen.
11. Die Gespenster im Ofen ca. 2 Stunden trocknen lassen.
12. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen und den Gespenstern kleine Augen und Münder auftupfen.
13. Mit der übrigen Schokolade die Gespenster auf die Brownies kleben. Viel Spaß!

