



## Backmischung im Glas

# Weihnachtliche Schoko Brownie Sterne

1. Du benötigst noch 3 Eier und 250g Butter.
2. Heize das Backrohr auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vor und lege ein Backblech mit Backpapier aus.
3. Öffne das Glas/die Glasflasche und nimm die oberen zwei Schichten an Schokolade raus. Die erste Schicht mit den beiden Kuvertüren lege bitte zur Seite, diese benötigst du erst zum Schluss.
4. Die zweite Schicht an Schokolade packst du bitte aus und gibst gemeinsam mit der Butter in einem Topf und lässt sie im warmen Wasserbad schmelzen.
5. Gib' die Eier in eine Schüssel und gib' die Schicht an braunen Zucker aus dem Glas/der Flasche dazu. Mixe solange, bis eine hellgelbe, schaumige Masse entstanden ist.
6. Anschließend gib' die zerschmolzene Schokolade-Mischung zur Eimasse und rühre sie gut unter die anderen Zutaten.
7. Die letzte Schicht der Backmischung gibst du ganz zum Schluss hinzu und verrührst alle Zutaten miteinander.
8. Die Schoko Brownie-Masse verteilst du gleichmäßig auf dem mit Backpapier ausgelegten Backblech.
9. Das Backblech schiebst du auf die vorletzte Schiene im Backrohr und bäckst die weihnachtlichen Schoko Brownies für ca. 25 Minuten backen.
10. Anschließend machst du die Stäbchenprobe! Es sollte noch etwas Teig am Stäbchen sein.
11. Das Backblech aus dem Ofen nehmen und die Brownies vollständig auskühlen lassen.
12. Während die Schoko Brownies auskühlen, schmilzt die weiße und die Vollmilch Kuvertüre im warmen Wasserbad.
13. Aus der ausgekühlten Browniemasse stichst du Sterne mit dem Sternenausstecher aus.
14. Diese besprenkelst du mit der zerschmolzenen Kuvertüre.
15. Trocknen lassen und genießen!