SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Mail: contact@bloemboom.com Tel: +49 (0) 30 - 32 51 46 16 Web: https://bloemboom.com/

# Mumien-Brownies – Halloween-Rezept mit unseren liebsten Brownies

## Zutaten

50 g Blömboom White Hot Chocolate Drops

optional: essbare Zuckeraugen

**Zubereitungszeit:** 40 min

**Gesamtzeit:** 40 min

**Schwierigkeitsgrad:** einfach

**Portionen:** 1 Personen

## Für den Mumien-Brownies

1.

Die Brownies nach **unserem Rezept für Die besten Schoko-Brownies** zubereiten und vollständig auskühlen lassen.

2.

Die Brownies in neun gleich große Stücke schneiden.

3.

Die White Hot Chocolate Drops vorsichtig im Wasserbad schmelzen. Anschließend die flüssige weiße Schokolade

in einen kleinen Gefrierbeutel füllen und eine kleine Ecke abschneiden.

4.

Dünne Streifen aus weißer Schokolade quer über jeden Brownie ziehen. Dabei eine kleine Lücke für die Augen lassen. Die Streifen dürfen ruhig etwas unregelmäßig verlaufen – genau das macht den Mumien-Look aus.

5.

Die Zuckeraugen in die noch weiche weiße Schokolade setzen und die Brownies anschließend vollständig fest werden lassen.

6.

**Rezept-Tipp**

Die Schokoladenstreifen müssen nicht perfekt gerade sein. Je unterschiedlicher die Bandagen aussehen, desto lebendiger wirken die kleinen Mumien. Für besonders feine Streifen die Schokolade nur in einer sehr kleinen Menge am abgeschnittenen Beutelrand austreten lassen.