

Süße Grabsteine

Aus der Fernsehgartenküche gibt es dieses Mal schaurig-süße Grüße von Fernsehköchin Iris Köck. Denn Allerheiligen und Halloween stehen vor der Tür. Der Tipp dafür: Süße Grabsteine mit Fruchtgummi-Würmer.

Benötigte Zutaten

Brownie-Mischung

250 g	dunkle Schokolade (oder Kuvertüre)
200 g	Premium Teebutter (weich)
125 g	Zucker
1 Pkg.	Vanillezucker
1 Prise	Salz
3	Eier (Größe M)
75 g	Mehl
1 TL	Backpulver
50 g	Kakao

Anleitung

1. Schokolade im Wasserbad schmelzen.

2. Butter oder Margarine in einer Rührschüssel cremig rühren. Zucker, Vanille-Zucker und Salz hinzufügen, danach die Eier einzeln und gut unterrühren.

3. Geschmolzene Kuvertüre unterrühren.

4. Mehl mit Backpulver und Kakao mischen und unterrühren.

5. Teig in eine Auflaufform geben und bei 180 Grad ca. eine halbe Stunde backen.

6. Der Brownie wird zerbröselt und kommt mit den Zutaten schichtweise in die Gläser.

7. Zum Schluss noch das Butterkeks als „Grabstein“ mit Zuckerstrift dazu.

Tipp: Fruchtgummi-Würmer dazugeben.

Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten

Creme

1 Pkg.	Puddingpulver (Schokolade)
1/2 l	Premium Alpenmilch
3 EL	Zucker
	Schokostreusel
einige	Birnen (in kleine Stücke geschnitten)
einige	Butterkekse
	Zuckerschrift