



## **Brownie-Friedhof (RIP-Brownies)**

Portionen: 12 Stück • Aufwand: ca. 45 min + Back- & Abkühlzeit

**INFO: Wenn es schnell gehen soll, kann es auch sehr gut aus fertigen Produkten zusammen gesetzt und hübsch dekoriert werden.**

### **Kurzanleitung:**

- 1. Brownies backen oder fertig kaufen. In gleichmässige Stücke schneiden.**
- 2. „Grabstein“-Kekse backen oder ähnliche fertig kaufen. Mit geschmolzener Schokolade oder Zuckerstiften „RIP“ darauf schreiben.**
- 3. In die Brownies einen Schlitz schneiden und die Grabsteinkekse platzieren. Kann mit etwas flüssiger Schokolade verklebt werden.**
- 4. Schokokekse (z.B. Oreos ohne Füllung) zerbröseln und als Erde auf den Brownies verteilen.**
- 5. Auf einer Platte oder einem Teller hübsch anrichten. Etwas Schokokeksbrösel-Erde als Deko auf der Platte verteilen.**

# Saftige Schokobrownies

**Portionen:** 12 Stück · **Vorbereitung:** 15 Min. · **Backzeit:** 25–28 Min. · **Gesamt:** ca. 45 Min. ·

**Level:** leicht

**Form:** 20×20 cm oder 23×23 cm, mit Backpapier ausgelegt

## Zutaten

### Für den Brownie-Teig

- 150 g Butter oder Margarine
- 200 g Zartbitterschokolade (mind. 60 % Kakao)
- 3 Eier (M)
- 170 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker (oder 1 TL Vanilleextrakt)
- 100 g Weizenmehl (Type 405/550)
- 25 g Backkakao
- ½ TL Salz
- Optional: 60 g Schokodrops oder grob gehackte Walnüsse

## Zubereitung

- **Ofen & Form:** Backofen auf **180 °C Ober/Unterhitze** vorheizen. Form mit Backpapier auslegen.
- **Schokolade schmelzen:** Butter und Schokolade bei niedriger Hitze schmelzen, kurz abkühlen lassen.
- **Teig rühren:** Eier, Zucker und Vanille 1 Min. cremig verrühren (nicht schaumig). Schoko-Butter einrühren. Mehl, Kakao und Salz kurz unterheben, optional Nüsse/Schokodrops zugeben.
- **Backen:** Teig in die Form streichen, **25–28 Min.** backen. Die Mitte darf noch leicht feucht sein (Stäbchenprobe mit feuchten Krümeln). Komplette auskühlen lassen.

# Grabstein-Kekse (Mürbeteig)

## Zutaten

- 250 g Mehl
- 100 g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 150 g kalte Butter, gewürfelt
- 1 Ei (M)
- 1 Pck. Vanillezucker (oder 1 TL Vanilleextrakt)

## Zubereitung

- Mehl, Puderzucker & Salz mischen. Butter rasch einarbeiten (krümelig). Ei & Vanille zugeben, kurz verkneten.
- Teig **30 Min. kühlen**, dann 5–6 mm dick ausrollen. Ovale/Grabstein-Formen (ca. 5–6 cm) ausstechen oder zuschneiden.
- Auf Blech **10–12 Min. bei 180 °C** hellgolden backen. Auskühlen lassen.

## Deko

Etwas Kuvertüre schmelzen, in Spritzbeutel füllen, „**RIP**“ aufspritzen.

Alternativ Zuckerstifte verwenden.

Fest werden lassen.

# Schokoeks-„Graberde“

Als essbare „Erde“ eignen sich besonders gut fein zerstoßene Oreo-Kekse ohne Cremefüllung. Sie können aber genauso gut andere Schokoekse verwenden.

## Oder Sie backen die „Erde“ selbst:

Nehmen Sie dafür etwas vom Mürbeteig der „Grabstein-Kekse“, kneten Sie ein wenig Backkakao ein und backen daraus knusprige Schokoekse, die Sie nach dem Auskühlen zerbröseln. Füllen Sie dazu die Kekse in einen Gefrierbeutel und schlagen mit einem Nudelholz darauf. Einen Teil zerkleinern Sie ziemlich fein, einen anderen Teil nur grob für realistische "Graberde".

## Tipps & Varianten der Friedhof-Brownies

- **Veggie/Vegan:** Vegane Margarine, vegane Schokolade und Ei-Ersatz verwenden; vegane Kekse und Deko wählen.
- **Extra saftig:** 1 TL Instant-Espresso in die flüssige Schoko rühren (hebt den Kakaogeschmack). Nicht für kleine Kinder !

## Vorbereitung & Zeitplan

- **T-3 bis T-2 Tage vor der Party:** Grabstein-Kekse backen, „RIP“ aufspritzen. Luftdicht in einer Keksdose bei Raumtemperatur lagern (Lagen mit Backpapier trennen).
- **T-2 bis T-1 Tage:** Brownies backen. Komplette auskühlen lassen, dann **luftdicht verpackt** bei Raumtemperatur lagern. (Kühlschrank trocknet sie aus.)
- **T-1 Tag (optional Profi-Trick):** Brownie-Oberseite **dünn mit geschmolzener Zartbitterkuvertüre** bestreichen und fest werden lassen. Das bildet eine Feuchtigkeitssperre, so bleiben die "Graberde" Krümel später knusprig.
- **Party-Tag – Vormittag:** Brownies schneiden, Schlitz für die Kekse vorritzen. Schokokekse **frisch** zerbröseln und in einer Dose parat halten.
- **Party-Tag – 1–2 Stunden vorher:** Kekse in die Brownies stecken, mit „Erde“ (Keksbrösel) bedecken, auf der Platte arrangieren.

## Aufbewahrung

- **Brownies pur:** 3–4 Tage luftdicht bei Zimmertemperatur.
- **Dekorierte Stücke:** Am gleichen Tag genießen; über Nacht werden die Krümel weicher.
- **Transport:** Platte locker mit einer hohen Haube/Box abdecken, damit das Deko-Relief nicht gequetscht wird.
- **Wärme/Feuchte:** Möglichst kühler, trockener Raum, aber **nicht** in den Kühlschrank (Kondenswasser macht die „Erde“ matschig).

## Einfrieren (falls nötig)

- Brownies **undekoriert** bis zu 2–3 Monate einfrierbar. Gut einpacken, bei Raumtemperatur in der Verpackung auftauen lassen. Erst danach schneiden und dekorieren.