



### Gruselkuchen

mit Fruchtgummi-Verzierung



Der Gruselkuchen mit Trollis tollem Halloween-Sortiment sorgt Stück für Stück für den blanken Horror unter den Partygästen. Das DIY stammt aus der Feder von Pia Deges und ist nur eine ihrer vielen Ideen aus "Süßer Fruchtgummi-Spaß" aus dem frechverlag.

#### Zutaten für den Brownie-Teig

Für eckiges Backblech mit Rand, 30 cm x 40 cm:

- \* 250 g Butter
- \* 600 g Schokolade
- \* 350 g Zucker
- \* 6 Eier
- \* 1 Päckchen Vanillezucker
- \* 300 g Mehl
- \* ½ Packerl Backpulver
- \* ½ TL Salz

Für die Verzierung:

- \* 200 ml Schlag
- \* 1 Eiweiß
- \* 250 g Puderzucker
- \* Lebensmittelfarbe in Rot
- \* 18 Butterkekse
- \* Schaum- und Fruchtgummis, z.B. Halloween Magic Horror
- \* 125 ml Erdbeersoße

#### Zubereitung

1) Heize zuerst den Backofen auf 180 °C vor. Dann schmilzt du die Butter bei niedriger Hitze in einem Topf und gibst 400 g Schokolade dazu. Gut umrühren, bis alles schön flüssig geworden ist, dann ein wenig abkühlen lassen. Die restliche Schokolade zerhackst du mit einem Messer in kleine Stücke.

2) In einer Rührschüssel vermischst du Zucker, Eier und Vanillezucker mit dem Schneebesen des Handrührgerätes und rührst dann die abgekühlte Schokoladen-Butter-Masse unter. Jetzt kommen noch Mehl, Backpulver, Salz und die Schokoladenstücke dazu. Fertig ist dein Brownie-Teig.

3) Lege ein tiefes Backblech mit Backpapier aus und verteile schön gleichmäßig den Teig darin. Den Kuchen im Backofen auf mittlerer Schiene für 20-25 Minuten backen,



rausnehmen und abkühlen lassen.

4) Den Schlag mit dem Handrührgerät steif schlagen. Dann verrührst du für den Zuckerguss ein Eiweiß mit dem Handrührgerät in einer Schüssel und gibst nach und nach 250 g Puderzucker hinzu, bis du einen schön dickflüssigen, glänzenden Zuckerguss erhalten hast. Färbe ihn mit roter Lebensmittelfarbe ein.

5) Fülle den Zuckerguss in einen Einweg-Spritzbeutel. Verknote die Öffnung und schneide dann einen kleinen Zipfel der Spitze vorne am Spritzbeutel ab. Jetzt kannst du den Zuckerguss gut portionieren. Umrande jeden Keks zunächst mit dem Zuckerguss und fülle dann die Innenfläche großzügig aus. Lege die einzelnen Grusel-Gummi-Teile darauf und lasse den Zuckerguss anschließend trocknen.

6) Verteile den Schlag auf dem abgekühlten Kuchen und gieße die Erdbeersoße darüber. Erst kurz vor dem Servieren legst du die verzierten Butterkekse auf den Kuchen. Dann kannst du Stücke in der Größe eines Butterkekse für jeden Partygast schneiden und ihr könnt es euch schmecken lassen!

Gutes Gelingen & Happy Halloween!

Quelle: OTS / Foto: obs/frechverlag

<https://www.halloweenhaus-finden.at/Blogging-for-halloween/15/Gruselkuchen>