

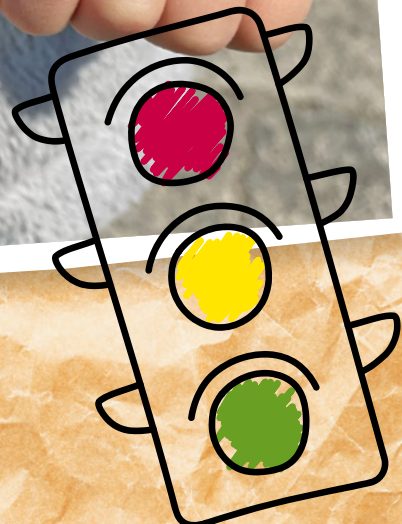
BACKE AMPEL-BROWNIES

Lust auf etwas Süßes? Diese Backaktivität macht nicht nur Spass, sondern ist auch lehrreich. Los gehts: Du trainierst die Feinmotorik, die Kreativität und lernst gleichzeitig etwas über die Verkehrssicherheit. Deine Eltern oder Grosseltern haben sicher ein leckeres Rezept für dich zum Ausprobieren. Sonst gibt es auch noch Backmischungen, wenn es mal schnell gehen soll.

EINKAUFSZETTEL

Das braucht es für 8 Personen:

- 50g Butter
- 200g dunkle Schokolade
- 2 Eier
- 100g Zucker
- 1 TL Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 100g Baumnußkerne
- 75g Mehl
- 1 Beutel dunkle Kuchenglasur (ca. 125g)
- wenige Smarties



1

RÜHREN



Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Butter in einer Pfanne schmelzen.

Schokolade fein hacken, zur Butter geben, unter Rühren schmelzen, etwas abkühlen lassen.

2

MISCHEN



Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz in einer Schüssel verrühren. Schokolademasse begeben, mischen.

Nüsse grob hacken, mit dem Mehl begeben, mischen, in die vorbereitete Form füllen, glatt streichen.

3

BACKEN



Backen: ca. 20 Min. in der Mitte des Ofens. Die Brownies müssen innen noch feucht sein. Nur leicht abkühlen lassen, noch warm in der Form in Würfel schneiden, darin auskühlen lassen, erst dann herausnehmen.

4

DEKORIEREN



Brownies auf ein Gitter oder eine Platte legen. Kuchenglasur schmelzen, auf den Brownies verteilen.

Rote, gelbe und grüne Smarties in der richtigen Ampel-Reihenfolge auf die noch flüssige Kuchenglasur legen. Danach trocknen lassen.

SCHLAUER-FUCHS-TIPP

Wie wäre es, wenn du die Zutaten für die Brownies selbst einkaufen gehst? Wo musst du die Strasse überqueren, worauf besonders achten? Besprich den Weg und was es zu beachten gilt mit deinen Eltern.

