

## Lego Brownies

### Zutaten für den Brownieteig:

- 100g Backkakao
- 250g Butter
- 200g Zucker
- 120g brauner Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 5 Eier (Größe M)
- 150g Mehl
- 180ml Wasser



### Zubereitung Teig:

Bevor es ans Mischen und Backen geht, fettest du die Brownieform und bestäubst diese dann mit Mehl und heizt den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vor.

Jetzt geht's ans Zutaten mischen.

Als aller erstes kochst du in einem kleinen Topf 180ml Wasser auf. Kurz bevor das Wasser anfängt zu kochen nimmst du es vom Herd. Nun gibst du 100g Backkakao nach und nach in das heiße Wasser und rührst mit dem Schneebesen so lange, bis eine glatte Masse entsteht.

Jetzt gibst du 250g Butter in Flöckchen, 200g Zucker, 120g braunen Zucker und ein Päckchen Vanillezucker in eine Schüssel und schlägst alles mit dem Rührgerät 3-4 Minuten cremig. Die Eier rührst du nacheinander unter. Hast du dann alles gut vermengt wird zuerst die Kakaocreme untergerührt und danach 150g Mehl.

Nun gibst du den Teig in die bereits eingefettete Form und streichst diesen mit einem Teigschaber glatt. Jetzt lässt du deinen Kuchen für ca. 20 – 25 Minuten im Ofen backen.

Wenn der Kuchen dann fertig ist, lässt du ihn abkühlen und bereitest währenddessen die Glasur zu.

### BUNTE PUDERZUCKERGLASUR

Du brauchst:

- 400 g Puderzucker
- 2 Esslöffel Wasser
- 2 Esslöffel Zitronensaft
- Lebensmittelfarben (z.B. die Tuben von Dr. Oetker)
- Bunte Schokolinsen (z.B. Smarties)



Für die Glasur vermischt du 400g Puderzucker mit 2 Esslöffeln Wasser und 2 Esslöffeln Zitronensaft zu einer cremigen Masse. Danach teilst du die cremige Masse auf kleine Schüsseln auf, je nachdem wie viele Farben du nutzt. Gib nun die Lebensmittelfarbe dazu.

Jetzt schneiden wir die Legosteine. Einfach dazu die Brownies in unterschiedliche Größen zuschneiden und dann mit der Glasur bestreichen und die Schokolinsen darauflegen.