

# Bounty Brownies



Eenvoudig

## Oventemperatuur en baktijd:

Elektrische oven: 180°C

Heteluchtoven: 160°C

Gasoven: stand 2

Baktijd: 40+10 minuten

## Ingrediënten:

(voor 20 stuks)

100 g zachte boter

2 pakken Dr. Oetker Mix voor Brownies

200 g geraspte kokos

1 zakje Dr. Oetker Chocoglazuur

1 zakje Dr. Oetker Gebakglazuur

2 pakjes Dr. Oetker Jungleddecor (12 stuks per verpakking)

Extra nodig:

mixer met garden

aluminiumfolie

## Bereidingswijze:

Bereid het browniebeslag volgens de aanwijzingen op de verpakking, maar voeg aan het beslag 75 g geraspte kokos toe. Volg verder de bereidingswijze op de verpakking, maar dek de papieren vorm na het vullen af met een stukje aluminiumfolie (glimkant naar binnen) en vouw de randjes stevig om.

Bak de brownies volgens de richtlijnen op de verpakking. Verwijder (voorzichtig het blijft kleven) het aluminiumfolie en bak de brownies nog 10 minuten extra. Laat de brownies helemaal uitdampen en afkoelen.

Snijd de brownies in 10 rechthoekige stukjes. Brownies blijven een beetje zacht dus u kunt ze iets aandrukken zodat ze in een mooie vorm liggen. Verwarm het Chocoglazuur volgens de aanwijzingen op het zakje en schenk het in een schaaltje. Strooi op een bord een laagje geraspte



Heeft u nog vragen of zoekt u nog meer lekkere recepten?

Dr. Oetker Consumentenservice · Antwoordnummer 7204 · 3800 TE · Amersfoort · [www.oetker.nl](http://www.oetker.nl)

Telefonisch bereikbaar tijdens kantooruren: 0800-022 07 70 · E-mail: [info@oetker.nl](mailto:info@oetker.nl)



kokos. Dip steeds een stukje brownie in de Chocoglazuur en laat het wat afdruipen. Dip het stukje vervolgens in de kokos en zet het blokje op een schaal. Laat de glazuur drogen.

Verwarm het Gebakglazuur volgens de aanwijzingen op het zakje, doe op de achterkant van elk junglefiguurtje een druppel glazuur en druk ze op de bounty brownies.

Serveertip:

Koop bij de toko banaanblad en laat dit kort voor het serveren ontdooien. Leg het blad op een dienblad en leg hier de bounty brownies op.

Tip: Bak de brownies een dag voor het decoreren en serveren

**Dr. Oetker producten:**

Dr. Oetker Mix voor Brownies

Dr. Oetker Chocoglazuur

Dr. Oetker Gebakglazuur

Dr. Oetker Jungledcor

© Copyright 2012 by Dr. Oetker Nederland b.v. - [www.oetker.nl](http://www.oetker.nl)

Heeft u nog vragen of zoekt u nog meer lekkere recepten?

Dr. Oetker Consumentenservice · Antwoordnummer 7204 · 3800 TE · Amersfoort · [www.oetker.nl](http://www.oetker.nl)

Telefonisch bereikbaar tijdens kantooruren: 0800-022 07 70 · E-mail: [info@oetker.nl](mailto:info@oetker.nl)