



# Bounty Brownies

ongeveer 20 stuks

Eenvoudig

up to 20 Min.



## Ingrediënten:

### Bakgerei:

mixer met garden  
aluminiumfolie

### Voor de brownies:

100 g margarine (zacht)  
2 pakken Dr. Oetker Brownies Choco  
200 g gemalen kokos  
1 zakje Dr. Oetker Glazuur Choco  
1 zakje Dr. Oetker Glazuur Wit  
12 g suikerfiguurtjes thema jungle

## 1 Bounty Brownies bakken:

Bereid het browniebeslag volgens de aanwijzingen op de verpakking, voeg extra aan het browniesbeslag 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.

**Elektrische oven: 180 °C**

**Heteluchtoven 160 °C**

**Baktijd: ongeveer 40 - 50 Minuten**

- 2 Verwijder (voorzichtig het blijft kleven) het aluminiumfolie en bak de brownies nog 10 minuten extra. Laat de brownies helemaal uitdampen en afkoelen.
- 3 Snijd de brownies in 10 rechthoekige stukjes. Brownies blijven een beetje zacht dus je kunt ze iets aandrukken zodat ze in een mooie vorm liggen.



Dr. Oetker Nederland-Antwoordnummer 7204-3800 TE-Amersfoort-www.oetker.nl E-Mail:  
info@oetker.nl Tel. 0800 - 0220770 (gratis)



- 4 Verwarm het Chocoglazuur volgens de aanwijzingen op het zakje en schenk het in een schaaltje. Strooi op een bord een laagje geraspte kokos. Dip steeds een stukje brownie in de Chocoglazuur en laat het wat afdruipe n. Dip het stukje vervolgens in de kokos en zet het blokje op een schaal. Laat de glazuur droge n.
- 5 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.

#### Tips van de Consumentenservice

- Bak de brownies een dag voor het decoreren en serveren.
- **Serveertip:** koop bij de toko banaanblad en laat dit kort voor het serveren ontdooie n. Leg het blad op een dienblad en leg hier de bounty brownies op.

