



Brownie spookjes

6 - 8 stuks



Wat bakervaring gewenst

up to 40 Min.



Ingrediënten:

Extra nodig:

Bakpapier
Cocktailprikkers

Voor de brownies:

1 pak Dr. Oetker Brownies Choco
50 g margarine
100 ml water

Voor de spookjes:

1 beker Dr. Oetker Choco Dip bruin
1 beker Dr. Oetker Choco Dip wit
6 - 8 marshmallows (witte)

1 Brownies bakken:

Maak de Brownies Choco zoals aangegeven staat op de verpakking. Laat na het bakken de Brownie Choco goed afkoelen.

2 Snij de brownies in vierkante blokjes. Je kunt ongeveer 6-8 blokjes maken.

3 Steek een cocktailprikker onderin de marshmallow en steek deze in een brownies blokje. De marshmallow moet op de brownie staan, niet erboven zweven. Als het stokje te lang is, breek er een stukje af.

4 Verwarm de Choco Dip volgens de aanwijzingen op het pakje. Laat het iets afkoelen zodat het wat dikker wordt. Zo krijg je een mooi stroperig effect.

5 Schenk de wat dickere Choco dip heel rustig vanaf de bovenkant van de marshmallow. Nu druipt het heel langzaam langs je marshmallow naar beneden richting de brownie. Zorg dat de gehele marshmallow bedekt is met witte choco. Zet de brownies spookjes daarna even in de koelkast.



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



- 6 Verwarm nu de bruine chocodip totdat deze vloeibaar is. Haal de brownies uit de koelkast. Doop met een cocktailprikker in de bruine choco, hou het spookje een beetje schuin en laat de druppels als ogen en mond op de marshmallow vallen. Doordat deze koud is stolt de choco vrij snel.

