



Brownies met oogjes

12 stuks



Wat bakervaring gewenst

up to 15 Min.



Ingrediënten:

Voor de brownies:

1 pak Dr. Oetker Brownies Choco (of Dr. Oetker Vegan Brownies Choco)
50 g boter of margarine
100 ml water

Voor de botercrème:

1 zakje Dr. Oetker Botercrème
100 g boter
125 ml melk
1 pak Dr. Oetker Kleurstoffen

Voor versieren:

1 pakje Dr. Oetker Suikeroogjes
Dr. Oetker Regenboogfantasie

Extra nodig:

beslagkom
mixer met gardes

Vorbereiden:

Zorg dat de boter op kamertemperatuur is. Plaats het rooster in het midden van de oven en verwarm de oven voor op de aangegeven temperatuur. Druk de geperforeerde randen van de meegeleverde bakvorm naar beneden.

Elektrische oven: 180 °C

Heteluchtoven 160 °C

Inclusief Midden

1 Brownies bakken:

Mix de boter tot een romige crème. Voeg de browniemix en 100 ml water toe en meng alles met de mixer met gardes op de laagste stand goed door elkaar. Mix nog 1 minuut op de middelste stand tot een glad beslag. Verdeel het beslag gelijkmatig over de brownievorm.

2 Plaats de brownievorm in het midden van de voorverwarmde oven. Bak de brownies in ca. 40 minuten gaar. De brownies zijn klaar wanneer de bovenkant glanzend is en de binnenkant licht vochtig. Laat de brownies goed afkoelen in de vorm voordat je deze verwijdt.

3 Laat de brownie volledig afkoelen.





4 Botercrème bereiden:

Bereid de botercrème zoals achterop het zakje Mix voor Luchtige botercrème. Gebruik geel en blauw als kleurstof om de botercrème groen te kleuren. Andere kleuren mag natuurlijk ook! Hoe kleurrijker hoe beter!

5 Snijd de brownie in vierkante stukken en verdeel de botercrème over de browniestukken.

6 Plaats 2 suikeroogjes op een stukje brownie.

7 En versieren maar met de bus Regenboogfantasie of versiersels naar eigen keuze!

