



# Karamel Zeezout Brownie

8 porties



Eenvoudig

up to 40 Min.



## Ingrediënten:

### Voor de Brownie:

- 1 pak Dr. Oetker Brownies Choco
- 50 g boter of margarine
- 100 ml water
- 1 tl zeezout
- 70 g zachte karameltoffees

- 1 Verwarm de oven voor.
- 2 Hak de karameltoffees grof. Leg wat apart voor de garnering.
- 3 Bereid het Brownie beslag volgens de bereidingswijze op het pak van Dr. Oetker Brownies. Roer de karameltoffees en het zeezout door het Brownie beslag.
- 4 Bak de Brownie.

**Elektrische oven: 180 °C**

**Heteluchtoven 160 °C**

**Inclusief Midden**

**Baktijd: 40 Minuten**

- 5 Als de Brownie uit de oven komt, garneer deze dan met de karameltoffees.



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