



# Moederdag Verwen Brownies

ongeveer 8 stuks



Wat bakervaring gewenst

up to 40 Min.



## Ingrediënten:

### Bakgerei:

uitsteekvormpje (hart)  
uitsteekvormpje (kleine bloemetjes)  
mixer met garden

### voor de brownies:

1 pak Dr. Oetker Verwen  
Brownies Duo Brownie Wit & Puur  
50 g margarine (2x25 gram)  
100 ml water (2x50 ml)

### voor decoratie:

200 g witte chocolade  
1 beker Dr. Oetker Choco Dip  
bruin  
1 verpakking Dr. Oetker  
Rolfondant wit  
3 kleine stukjes marsepein  
(Lichtroze, donkerroze en rood)  
Dr. Oetker Kleurstoffen (rode  
stift)  
1 flesje Dr. Oetker Zachte Parels  
Zilver

## Brownie beslag bereiden:

Zorg dat de boter op kamertemperatuur is, zodat de boter zacht is. Plaats het rooster in het midden van de oven en verwarm de oven voor. Bereid het bruine en witte beslag volgens de aanwijzingen op de verpakking.

## Brownie hartjes bakken:

Je kunt deze hartjes op 2 verschillende manieren maken: Als je een hartjes uitsteker gebruikt bak je de brownies in de meegeleverde bakvorm zoals aangegeven op de verpakking en steek je na het bakken en afkoelen de hartjes uit de brownies. Heb je een siliconen hartjes bakvorm, dan kun je de brownies gelijk hierin bakken.

**Elektrische oven: 180 °C**

**Heteluchtoven 160 °C**

**Inclusief Midden**

**Baktijd: ongeveer 40 Minuten**



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



## Decoreren met choco:

Leg de hartjes op een rooster bovenop een schaal. Breek de witte chocolade in kleine stukjes en smelt de chocolade au bain marie. Voeg daar enkele druppels rode kleurstof aan toe zodat de chocodip roze kleurt. Bestrijk enkele hartjes met de roze chocodip. Verwarm vervolgens de bruine chocodip. Trek met behulp van een lepel de chocodip in lange slierten over de roze hartjes. Maak ook wat hartjes met alleen de bruine chocodip.

## Bloemetjes decoratie:

Steek uit de witte fondant en uit de roze en rode marsepein allemaal kleine bloemetjes in verschillende maten. Als de chocodip bijna droog is leg je de bloemetjes er voorzichtig op. Als laatste kun je in sommige bloemetjes nog een zilveren parel steken.

