

Ingrediënten

1 Pak Dr. Oetker Brownies Choco
150 g Boter (ongezouten roomboter)
100 ml Water
125 ml Melk
1 Zakje(s) Mix voor Luchtige Botercrème (Dr. Oetker)
Dr. Oetker Kleurstoffen
Dr. Oetker Suikeroogjes
Dr. Oetker Regenboogfantasie

Keukenspullen

Mengkom
Mixer met gardes

1. Voorbereiden

Plaats het bakrooster in het midden van de oven. Verwarm de oven voor (elektrisch 180°C / hetelucht 160°C).

2. Brownies maken

Mix de **boter (50 g)** in een beslagkom met de mixer tot een romige crème.

Voeg de **browniemix (1 pak)** en het **water (100 ml)** toe en meng alles met de mixer met garden op de laagste stand goed door elkaar .

Mix nog 1 minuut op de middelste stand tot een glad beslag.

Verdeel het beslag over de brownievorm en bak 40 minuten in de oven gaar. Laat de brownie hierna goed afkoelen.

3. Botercrème maken

Klop de **boter (100 g)** op de laagste stand met de mixer met garden in 1 minuut glad.

Voeg de **melk (125 ml)** en de **mix voor botercrème (1 zakje)** toe. Roer het geheel in ongeveer een halve minuut op de laagste stand door elkaar totdat de massa iets dikker wordt.

Klop vervolgens nog 1 minuut op de middelste stand tot een luchtige botercrème. Voeg nu een **paar druppels gele en blauwe kleurstof** toe aan de botercrème en meng tot de gewenste groene kleur.

4. Browniemonsters decoreren

Snijd de afgekoelde brownie in ongeveer 10 gelijke stukken. Smeer een rustieke laag groene botercrème over de stukken brownies. Plaats de **Dr. Oetker Suikeroogjes** op de botercrème en versier met de **Dr. Oetker Regenboogfantasie**.

Brownies aansnijden

Om brokkelen tegen te gaan: houd het mes waarmee je gaat aansnijden eerst 20 seconden onder de hete kraan. Droog hierna af met een schone theedoek en snijden maar!