Brownie lolly's, helemaal from scratch

Ingrediënten

180 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
200 g (gram) Pure chocolade
3 Stuk(s) Ei
125 g (gram) Witte basterdsuiker
100 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
1 tl. (theelepels) Vanille aroma (bijv. Dr. Oetker)
110 g (gram) Bloem
1 snufje Zout
Diverse decoratiestrooisels (Dr Oetker)
1 Zakje(s) Dr. Oetker Glazuur Choco
Dr. Oetker Suikeroogjes

Keukenspullen

Bakblik (ca. 20 x 30 cm)
Bakpapier
Kom
Mixer met gardes
12 Stuk(s) Houten stokjes
Steelpan

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 175°C / hetelucht 160°C) en vet het bakblik in met boter of een bakspray. Hierna kun je de vorm bekleden met wat bakpapier: twee stroken dwars over elkaar, waarbij je ongeveer 1 cm over iedere rand laat hangen. Zo til je je brownie straks makkelijker uit de bakvorm.

2. Brownies maken

Zet een pannetje op laag vuur. Smelt hierin de **boter (180 g)** met de **pure chocolade (200 g)**. Laat iets afkoelen.

Mix ondertussen de **suiker (125 g witte basterdsuiker en 100 g kristalsuiker)** en **eieren (3 stuks)** luchtig.

Doe de gesmolten chocolade erbij samen met het **vanille-aroma (1 el)**.

Doe daarna in de delen de **bloem (110 g)** met het **zout (snufje)** erbij en roer goed door.

Verdeel het beslag over het met bakpapier bekleedde bakblik of schaal en bak in 25 tot 35 minuten in de oven gaar. Laat de brownie hierna goed afkoelen.

> ### Klontjes
> Doe de bloem er niet in 1x bij, dan is de kans groot dat je klontjes in het beslag krijgt.

> ### Brownies aansnijden
> Om lelijke randen tegen te gaan: houd het mes waarmee je gaat aansnijden eerst 20 seconden onder de hete kraan. Droog vervolgens af met een schone theedoek en snijden maar!

3. Brownie lolly's decoreren

Snijd de brownies in de gewenste vorm, bijvoorbeeld in vierkantjes of rechthoekjes.

Breng water aan de kook en giet dit in een kom. Leg het **chocoladeglazuur (1 zakje)** minimaal 10 minuten in het hete water en zorg dat het zakje onderblijft. Kneed hiernaar het zakje nog eens goed.

Prik de brownies op een stokje en giet voorzichtig een dun laagje chocoladeglazuur over de brownie lolly's. Leg de lolly's op bakpapier of een rooster.

Versier de lolly's als het chocoladeglazuur nog nat is. Teken bijvoorbeeld strepen met decoratiestiften, of strooi er hageslag over. Of misschien heb je nog wat kleine snoepjes of vrolijk decoratiestrooisel in huis? Versieren maar!

Laat het chocolade glazuur even drogen voordat je ze opeet.