Brownies met speculoos

Ingrediënten

50 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
1 pak(ken) Dr. Oetker Brownies Choco
100 ml Water
125 g (gram) Speculooskoekjes
1 tl. (theelepels) Speculoospasta

Keukenspullen

Mengkom
Mixer met gardes
Deegroller
Lepel

1. Voorbereiden

Zorg er vooraf voor dat de **boter (50 g)** op kamertemperatuur is.

Plaats het rooster in het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 180°C / hetelucht 165°C). Druk de geperforeerde randen van de bijgeleverde bakvorm van **Dr. Oetker Brownies Choco (1 pak)** naar beneden.

2. Bak je brownies

Mix de boter tot een romige crème. Voeg de mix voor brownies choco 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.

Leg 2 **speculooskoekjes (125 g)** apart voor de topping, breek de rest van de koekjes in grove stukjes. Spatel dit door het beslag en verdeel het beslag gelijkmatig over de bakvorm.

Plaats de bakvorm op het rooster in de het midden van de voorverwarmde oven. Bak de brownies gaar in 35 tot 40 minuten knapperig van buiten en smeuïg van binnen. Laat de brownies goed afkoelen in de vorm.

> **Brownies gaar?**
> De brownies zijn klaar waneer de bovenkant mooi glanzend is, het geheel iets ingezakt is en de binnenkant nog licht vochtig is.

3. Maak een speculoos topping

Haal de afgekoelde brownie voorzichtig uit de springvorm. Leg deze omgekeerd op een serveerbord.

Verwarm de **speculoos® pasta (1 el)** in de magnetron of heel zachtjes in pannetje. Maak met een lepel mooie strepen op de brownies.

Doe de overgebleven 2 speculooskoekjes in een zakje en sla deze met een deegroller of iets anders tot fijne kruimels. Strooi tot slot de kruimels over de strepen speculoospasta.