# Fudge Brownie met Pinda’s en Chocoladeglazuur

## Ingrediënten

110 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
250 g (gram) Dr. Oetker Mix voor Kruimelbodem
100 g (gram) Fudge
1 Pak Dr. Oetker Brownies Choco
100 ml Water
1 Zakje(s) Dr. Oetker Glazuur Choco
1 handje(s) Pinda's

## Keukenspullen

Springvorm (18x18 cm)
Mengkom
Mixer met gardes
Steelpan

## 1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 180°C / hetelucht 160°C). Vet de bakvorm in en bekleed met bakpapier.

## 2. Koekbodem maken

Smelt de **boter (60 g)** in een steelpan. Haal het van het vuur en meng het **zakje Dr. Oetker Mix voor Kruimelbodem** erdoor. Verdeel het kruimeldeeg over de bodem van de bakvorm en druk het aan met de bolle kant van de lepel.

## 3. Fudge blokjes

Snijd de blokjes **fudge (100 g)** horizontaal door midden. Verdeel de fudge blokjes over de kruimelbodem.

## 4. Brownies maken

Mix de **boter (50 g)** tot een romige crème.

Voeg de browniemix uit het **pak Dr. Oetker Brownies Choco** en het **water (100 ml)** toe en meng alles met de mixer op de laagste stand door elkaar. Mix nog 1 minuut op de middelhoge snelheid door tot een glad beslag.

Giet het browniebeslag voorzichtig op de koekbodem met fudge. Plaats de brownie 40 minuten in de voorverwarmde oven en laat vervolgens goed afkoelen.

## 5. Brownies decoreren met duo glazuur

Breng water aan de kook en schenk het water in een kom. Leg het **zakje Dr. Oetker Glazuur Choco** minuten in het hete water, zorg ervoor dat het zakje onder water blijft.

Haal het zakje uit het water (met een theedoek) en kneed het glazuur goed door.

Knip de bovenkant van het zakje af (zie kniprand) en giet het vloeibare glazuur over de afgekoelde brownies.

Strooi grof gehakte **pinda's (handje)** over de duo glazuur en klaar is jouw fudge brownies!