Grafsteen brownies

Ingrediënten

50 g (gram) Boter (op kamertemperatuur)
1 pak(ken) Dr. Oetker Brownies Choco
100 ml Water
12 Stuk(s) Kattentongen koekjes (of andere platte koekjes)
Dr. Oetker Decoratiestiften Choco & Karamel

Keukenspullen

Mengkom
Mixer met gardes

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 180°C / hetelucht 160°C) en druk de geperforeerde randen van de bakvorm naar beneden.

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

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

Verdeel het beslag over de bakvorm. Plaats de bakvorm op het rooster in het midden van de oven en bak in 40 minuten gaar.

2. Koekjes grafstenen maken

Breek of snijd intussen de **koekjes (12 stuks)** in de breedte doormidden en schrijf of teken er met de decoratiestiften halloween tekeningen op (of de letters R.I.P.).

3. Brownies versieren

Laat de brownie helemaal afkoelen en snij deze dan in 12 gelijke stukken.

Steek de koekjes in de brownie en versier verder met de decoratiestiften (spinnen, spinnenwebjes, pompoenen, skeletten).