Kerst rocky road brownies

Ingrediënten

1 pak(ken) Dr. Oetker Brownies Choco
50 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
100 ml Water
100 g (gram) Pure chocolade
100 ml Verse slagroom (onbereid)
1 handje(s) M&M's® (rood)
1 handje(s) Marshmallow (mini)
1 handje(s) Gemengde noten
1 handje(s) Witte chocoladerasp
1 pak(ken) Decoratiestiften (bijv. Dr. Oetker)
1 Potje(s) Dr. Oetker Kerstfantasie

Keukenspullen

Mengkom
Mixer met gardes
Steelpan
Kom
Garde

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 180°C / hetelucht 160°C) en vorm de brownievorm zoals aangegeven op de verpakking van de **bakmix (1 pak Dr. Oetker Brownies Choco).**

2. Maak een browniebeslag

Mix de **boter (50 g)** tot een romige crème. Voeg de browniemix en het **water (100 ml)** toe en meng alles met de (hand)mixer op de laagste stand goed door elkaar. Mix nog 1 minuut op de middelste stand tot een glad beslag.

Verdeel het beslag gelijkmatig over de brownievorm en bak ze 35 - 40 minuten in het midden van de oven. Laat daarna afkoelen op een rooster.

3. Brownies decoreren

Hak de **pure chocolade (100 g)** grof en schep in een hittebestendige kom. Verhit de **slagroom (100 ml)** in een steelpannetje tot het kookpunt en schenk daarna over de chocolade. Roer met een kleine garde of pollepel tot de chocolade helemaal gesmolten is en schep de ganache daarna over de brownie.

Decoreer deze rijkelijk met alle decoraties en laat opstijven in de koelkast

Snijd de brownies in 8 langwerpige stukken en serveer op kamertemperatuur.