Kerstbrownies

Ingrediënten

50 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
1 pak(ken) Dr. Oetker Brownies Choco
100 ml Water
1 Zakje(s) Dr. Oetker Glazuur Wit
1 Stuk(s) Dr. Oetker Decoratiestiften Choco & Karamel
1 pak(ken) Dr. Oetker Decoratiestiften kleur
1 Strooibusje(s) Dr. Oetker Kerstfantasie
1 handje(s) M&M's® (rode en groene)
1 Strooibusje(s) Dr. Oetker Glamour Mix
1 pak(ken) Dr. Oetker Suikeroogjes
1 pak(ken) Rolfondant Rood
1 handje(s) Pretzel
2 Stuk(s) Zoute stokjes

Keukenspullen

Mengkom
Kom
Mixer met gardes
Satéprikker

1. Voorbereiden

Plaats het bakrooster in het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 180°C / hetelucht 160°C).

Mix de **boter (50 g)** in een beslagkom met de mixer tot een romige crème.



2. Brownies maken

Voeg de browniemix van **Dr. Oetker Brownies Choco (1 pak)** 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.

Verdeel het beslag over de brownievorm en bak 40 minuten in de oven gaar. Laat de brownie hierna goed afkoelen.

Snijd de afgekoelde brownie in 4 punten en 2 halve punten. Om brokkelen tegen te gaan, houd je het mes waarmee je gaat aansnijden eerst 20 seconden onder de hete kraan. Droog af met een schone theedoek en snijden maar!



3. Brownies versieren

Leg het **Dr. Oetker Glazuur Wit (1 zakje)** 5 minuten in heet water. Knip dan een klein hoekje van het zakje glazuur.

Kerstboom

Versier één grote punt als kerstboom. Gebruik hiervoor de **Dr. Oetker Decoratiestiften Kleur** en **Dr. Oetker Decoratiestiften Choco & Karamel.** Teken een zigzagslinger met een witte decoratiestift op de browniepunt. Plaats de rode balletjes uit de **Dr. Oetker Kerstfantasie (1 strooibusje)** in de slinger. Neem de groene decoratiestift en breng bij ieder balletje twee groene streepjes aan. Plaats een groene **M&M® (1 handje, rode en groene)** op de top van de kerstboom en verdeel wat van het kerstdecoratiestrooisel over de slingers.

Groene brownie

Neem de groene decoratiestift en begin onderaan met een lijntje. Werk zigzaggend naar de punt toe en zorg ervoor dat je lijntjes aansluiten. Plaats twee **Dr. Oetker Suikeroogjes (1 strooibusje)** en een deel van een ronde **pretzel (1 handje)** als mond op de brownie. Versier verder met de **Dr. Oetker Glamour Mix (1 strooibusje)**. Gebruik een zilveren ster uit de **Dr. Oetker Glamour Mix** voor de piek. Prik een langwerpige **pretzel** aan de onderkant van de brownie als stam.

Sneeuwpop

Verdeel glazuur over het oppervlak van een browniepunt (knip eventueel het hoekje van het zakje groter). Bestrijk het puntje aan de bovenkant en de rand aan de onderkant niet. Plaats twee ogen op het witte glazuur. Druk vervolgens een stukje **zout stokje (2 stuks)** aan de bovenzijde. Rol van het **Dr. Oetker Rolfondant Rood (1 pak)** een wortelvormige neus en plaats onder de ogen. Gebruik de donkerbruine decoratiestift om de hoed en de mond te decoreren.

Rendier

Plak twee suikeroogjes met glazuur op hun plaats. Maak met 2 pretzels het gewei op het rendier. Gebruik een **rode M&M®** als neus.

Kerstmuts

Neem de twee halve browniepunten en plak ze met bijvoorbeeld een decoratiestift aan elkaar. Decoreer de onderste rand met een laagje wit glazuur. Decoreer de rest van de brownie met de rode decoratiestift

door een zigzaggende beweging te maken. Plaats rode en zilveren balletjes aan de bovenkant van de wit geglazuurde rand. Gebruik een decoratiesneeuwvlokje als de bal van de muts.
Serveer de kerstbrownies op een rechthoekig plateau.

1. Voorbereiden

Plaats het bakrooster in het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 180°C / hetelucht 160°C).

Mix de **boter (50 g)** in een beslagkom met de mixer tot een romige crème.



2. Brownies maken

Voeg de browniemix van **Dr. Oetker Brownies Choco (1 pak)** 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.

Verdeel het beslag over de brownievorm en bak 40 minuten in de oven gaar. Laat de brownie hierna goed afkoelen.

Snijd de afgekoelde brownie in 4 punten en 2 halve punten. Om brokkelen tegen te gaan, houd je het mes waarmee je gaat aansnijden eerst 20 seconden onder de hete kraan. Droog af met een schone theedoek en snijden maar!



3. Brownies versieren

Leg het **Dr. Oetker Glazuur Wit (1 zakje)** 5 minuten in heet water. Knip dan een klein hoekje van het zakje glazuur.

Kerstboom

Versier één grote punt als kerstboom. Gebruik hiervoor de **Dr. Oetker Decoratiestiften Kleur** en **Dr. Oetker Decoratiestiften Choco & Karamel.** Teken een zigzagslinger met een witte decoratiestift op de browniepunt. Plaats de rode balletjes uit de **Dr. Oetker Kerstfantasie (1 strooibusje)** in de slinger. Neem de groene decoratiestift en breng bij ieder balletje twee groene streepjes aan. Plaats een groene **M&M® (1 handje, rode en groene)** op de top van de kerstboom en verdeel wat van het kerstdecoratiestrooisel over de slingers.

Groene brownie

Neem de groene decoratiestift en begin onderaan met een lijntje. Werk zigzaggend naar de punt toe en zorg ervoor dat je lijntjes aansluiten. Plaats twee **Dr. Oetker Suikeroogjes (1 strooibusje)** en een deel van een ronde **pretzel (1 handje)** als mond op de brownie. Versier verder met de **Dr. Oetker Glamour Mix (1 strooibusje)**. Gebruik een zilveren ster uit de **Dr. Oetker Glamour Mix** voor de piek. Prik een langwerpige **pretzel** aan de onderkant van de brownie als stam.

Sneeuwpop

Verdeel glazuur over het oppervlak van een browniepunt (knip eventueel het hoekje van het zakje groter). Bestrijk het puntje aan de bovenkant en de rand aan de onderkant niet. Plaats twee ogen op het witte glazuur. Druk vervolgens een stukje **zout stokje (2 stuks)** aan de bovenzijde. Rol van het **Dr. Oetker Rolfondant Rood (1 pak)** een wortelvormige neus en plaats onder de ogen. Gebruik de donkerbruine decoratiestift om de hoed en de mond te decoreren.

Rendier

Plak twee suikeroogjes met glazuur op hun plaats. Maak met 2 pretzels het gewei op het rendier. Gebruik een **rode M&M®** als neus.

Kerstmuts

Neem de twee halve browniepunten en plak ze met bijvoorbeeld een decoratiestift aan elkaar. Decoreer de onderste rand met een laagje wit glazuur. Decoreer de rest van de brownie met de rode decoratiestift

door een zigzaggende beweging te maken. Plaats rode en zilveren balletjes aan de bovenkant van de wit geglazuurde rand. Gebruik een decoratiesneeuwvlokje als de bal van de muts.
Serveer de kerstbrownies op een rechthoekig plateau.