Marshmallow brownies

Ingrediënten

50 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
1 pak(ken) Dr. Oetker Brownies Choco
100 ml Water
75 g (gram) Marshmallows
1 Zakje(s) Dr. Oetker Glazuur Choco

Keukenspullen

Mengkom
Mixer met gardes
Spuitzak

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 naar beneden.

2. Bak je brownies

Mix de boter 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 met garden 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.

Plaats de brownievorm in het midden van de voorverwarmde oven. Bak de brownies in ca. 40 minuten gaar. Laat de brownies goed afkoelen in de vorm voordat je deze verwijdert.

> De brownies zijn klaar wanneer de bovenkant glanzend is en de binnenkant licht vochtig.

3. Marshmallowtopping maken

Verdeel de **marshmallows (75 g)** over de bovenkant. Draai de oven naar de grillstand en plaats de brownies nogmaals 5 minuten in de oven. Houd goed in de gaten dat de marshmallows mooi bruin kleuren en niet te donker worden. Laat hierna goed afkoelen.

Leg ondertussen het **glazuur (1 zakje Dr. Oetker Glazuur Choco)** tien minuten in een kommetje met heet water. Kneed het zakje goed, knip een hoekje af en maak rustieke lijnen over de marshmallows.