Sinterklaastaart van brownies

Ingrediënten

50 g (gram) Margarine
1 Pak Dr. Oetker Brownies Choco
100 ml Water
100 g (gram) Kruidnoten
1 Stuk(s) Chocoladeletter
Chocolade (sintdecoraties)
Chocoladepasta
Marsepein

Keukenspullen

Springvorm (Ø20 cm)
Mixer met gardes
Spatel
Bakpapier
Boter of bakspray om mee in te vetten

1. Voorbereiden

Zorg dat de boter op kamertemperatuur is. Plaats het rooster in het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 180°C / hetelucht 165°C).

Leg een bakpapier op de bodem van de springvorm en klik de rand erop. Vet de randen in met wat boter of een bakspray.

2. Bak de brownies met kruidnoten

Mix de **margarine (50 g)** met de mixer met garden tot een romige crème. Voeg de mix uit het **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 bodem van de springvorm. Bestrooi de bovenkant van de brownies met de **kruidnootjes (100 g)**. Plaats de taartvorm in het midden van de voorverwarmde oven. Bak de brownies in ongeveer 40 minuten gaar. Laat de brownies goed afkoelen in de vorm voordat je deze verwijdert.

3. Versier je Sinterklaasbrownies

Versier de brownies met snoepgoed. Denk aan strooigoed, een **chocoladeletter**, chocolademunten, marsepeinworteltjes, meer kruidnoten of pepernoten. Plak snoepgoed vast met bijvoorbeeld **chocoladepasta**.

> Meer bakken?
> Kijk voor een heerlijk brownie-avondje op DeLeuksteTaartenShop.