

## 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.](#)