

### Ingrediënten

1 Pak Dr. Oetker Brownies Choco  
50 g (gram) Boter  
1 Zakje(s) Klop-Fix (Dr. Oetker)  
100 ml Water (kamertemperatuur)  
250 ml Verse slagroom (onbereid)  
1 Zakje(s) Dr. Oetker Suiker met Vanillesmaak  
8 Stuk(s) Marshmallows  
1 Busje(s) Christmas Party (Dr. Oetker)  
Dr. Oetker Decoratiestiften Choco & Karamel  
Zoute stokjes  
1 Kleine wortel

### Keukenspullen

Mengkom  
Mixer met gardes  
Spuitzak  
Glad spuitmondje  
Kommetje

---

## 1. Receptvideo Sneeuwpopbrownies

---

## 2. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 180°C / hetelucht 160°C ). Vouw de randjes van de bijgeleverde bakvorm om.

---

---

### 3. Brownies bakken

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

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

Plaats de bakvorm op het rooster in het midden van de voorverwarmde oven. Bak de brownies gaar in ca. 40 minuten.

---

### 4. Brownies decoreren

Klop met een mixer de **slagroom (250 ml)** samen met de **suiker (1 zakje Dr. Oetker Suiker met Vanillesmaak)** en de **Klop-Fix (1 zakje Dr. Oetker Klop-Fix)** tot een stevige slagroom en schep in een spuitzak. Leg eventueel in de koelkast.

Neem een **worteltje** en snijd hier een klein neusje uit. Gebruik eventueel satéprikkers om er een wortelstructuur in te kerven.

Spuit met de **decoratiestiften (Dr. Oetker Decoratiestiften Choco & Karamel)** oogjes en een mond op de **marshmallows**. Gebruik de decoratiestiften om de oranje wortelneusjes aan de marshmallows te plakken.

---

### 5. Sneeuwpopjes maken

Spuit een mooie toef slagroom op ieder stuk brownie en druk daar een marshmallow in. Maak knoopjes door de rode bolletjes uit het **Christmas Party (Dr. Oetker)** busje te gebruiken en te plaatsen op de slagroom.

Breek de **zoute stokjes** en steek deze in de marshmallow zodat de sneeuwpop armen heeft.