Sneeuwpopbrownies

Kerst op de taart

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.