Vrolijke brownie

Ingrediënten

1 pak(ken) Dr. Oetker Brownies Choco
50 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
100 ml Water
1 pak(ken) Dr. Oetker Kleurstoffen
1 tl. (theelepels) Chocoladepasta (wit)
1 tl. (theelepels) Chocoladepasta
1 tl. (theelepels) Pindakaas
1 tl. (theelepels) Speculoospasta
1 handje(s) Chocolade vlokken (wit)
1 handje(s) Pinda's
1 handje(s) Popcorn
1 handje(s) Choco M&M's®
1 handje(s) Schuddebuikjes

Keukenspullen

Mengkom
Mixer met gardes

1. Voorbereiden

Zorg ervoor dat de boter op kamertemperatuur is. Plaats het rooster in het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 180°C / hetelucht 160°). Druk de geperforeerde randen van de bijgeleverde bakvorm naar beneden.

2. Browniebeslag maken

Mix de **boter (50 g)** tot een romige crème. Voeg de mix **Dr. Oetker Brownies Choco (1 pak)** en het **water (100 ml)** toe en meng alles met de mixer op de laagste stand goed door elkaar. Mix nog 1 minuut op de middelhoge snelheid door tot een glad beslag. Verdeel het beslag gelijkmatig over de springvorm.

Plaats de bakvorm op het rooster in de het midden van de voorverwarmde oven. Bak de brownie in ongeveer 40 minuten gaar. De browie is klaar wanneer de bovenkant mooi glanzend is, het geheel iets ingezakt is en de binnenkant nog licht vochtig is.

Laat de brownie goed afkoelen in de vorm.

3. Vrolijke brownies decoreren

Haal de afgekoelde brownie voorzichtig uit de bakvorm. Leg deze omgekeerd op een snijplank. Snijd met een kartelmes de brownie in 8 blokjes.

Smeer op de blokjes een beetje van de **witte chocopasta (1 el)**, de **bruine chocopasta (1 el)**, **pindakaas (1 el)** of **speculoospasta (1 el)** en decoreer deze met het snoep. Daarvoor kun je van alles gebruiken, zoals bijvoorbeeld **pinda's (1 handje)**, **popcorn (1 handje)**, **M&M's (1 handje)** of **Schuddebuikjes (1 handje)**. De witte pasta kun je met de **Dr. Oetker kleurstoffen (1 pakje)** een kleurtje geven.

Klaar zijn je vrolijke brownies!