

Ingrediënten

1 Pak Dr. Oetker Fudge brownies met salted caramel
145 g Boter (op kamertemperatuur)
100 ml Water
3 el (eetlepels) Schenkstroop
100 g Popcorn
30 g Pinda's

Keukenspullen

Mengkom
Mixer met gardes
Steelpan
Lepel

1. Receptvideo Brownies met Salted Caramel popcorn

2. Voorbereiden

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 170°C / hetelucht 160°C). Druk de geperforeerde randen van de bakvorm naar beneden.

3. Verwenbrownies bereiden

Klop de **boter (100 g)** met de mixer zacht. Voeg de **browniemix** (1 pak Dr Oetker Fudge Brownies met Salted Caramel) en het **water (100 ml)** toe en meng alles met de mixer met garden op de laagste stand goed door elkaar. Mix vervolgens het geheel op de middelste stand in één minuut tot een glad mengsel. Schep de helft van het browniebeslag in de bakvorm. Smelt in een steelpannetje de overige **boter (45 g)**. Neem van het vuur en voeg **schenkstroop (3 el)** en de **mix voor caramelsaus** (uit 1 pak Dr. Oetker Fudge Brownies met Salted Caramel) toe. Meng alles met een lepel tot een egale massa.

Schenk de caramelsaus in de bakvorm bovenop het browniebeslag. Houdt de randen vrij. Bewaar 2 eetlepels saus voor de decoratie. Verdeel vervolgens het resterende browniebeslag over de salted caramelsaus en strijk glad.

4. Brownies bakken en decoreren

Plaats de bakvorm op een rooster in het midden van de oven en bak in 45 minuten gaar. Laat de brownie afkoelen en verwijder de bakvorm.

Voeg ondertussen **schenkstroop (2 el)** toe aan de resterende karamelsaus en verhit kort op middelhoog vuur.

Doe de **popcorn (100 g)** in een kom en schenk er de helft van de karamelsaus overheen, roer voorzichtig om zodat de popcorn wordt bedekt met een dun laagje saus.

Verdeel vervolgens de popcorn over de brownie en maak met de resterende karamelsaus rustieke lijnen over de popcorn. Garneer tot slot met **fijngehakte pinda's (30 g)**.