Boekenwurm brownies

Ingrediënten

100 g Boter (op kamertemperatuur)
1 Pak Dr. Oetker Fudge brownies met salted caramel
100 ml Water
35 g Boter (ongezouten roomboter)
3 el (eetlepels) Schenkstroop
1 Pak Rolfondant Rood
Snoepveters (en fruitveters)

Keukenspullen

Mengkom
Mixer met gardes
Steelpan
Lepel

1. Voorbereiden

Verwarm de oven (elektrisch 180°C / hetelucht 160°C) voor. Druk de geperforeerde randen van de bakvorm uit het **pak Dr. Oetker Fudge Brownies met Salted Caramel** naar beneden.

2. Brownies bakken

Mix de **boter op kamertemperatuur (100 g)** zacht. Voeg de browniemix uit het **pak Dr. Oetker Fudge Brownies met Salted Caramel** en het **water (100 ml)** toe en meng alles met de mixer op de laagste stand. Mix daarna nog 1 minuut op middelhoge snelheid tot een glad beslag. Schep de helft van het beslag in de bakvorm en verdeel gelijkmatig. Smelt **de ongezouten roomboter (35 g)** in een pannetje. Neem het pannetje van het vuur en voeg de **schenkstroop (3 el)** en de mix voor karamelsaus toe. Roer met een lepel tot een egale massa. Verdeel de helft van de saus over de browniemix en verdeel de rest van het beslag hierover. Plaats de bakvorm op het rooster iets onder het midden in de oven en bak in 40-45 minuten gaar. Laat de brownie helemaal afkoelen en snijd in blokjes van ongeveer 2 bij 4 cm.

3. Brownies versieren

Rol de fondant uit het **pak Dr. Oetker Rolfondant Rood** uit tot een dunne lap en meet hoeveel je nodig hebt om van een blokje brownie een boek te maken (dus 2 lange zijden en 1 korte zijn bedekt met fondant). Doe dit voor alle stukjes brownie. Smeer de te bekleden kanten van de brownie in met de overgebleven karamelsaus en plak de fondant erop. Laat met **snoepveters** de snoepwormen uit de boeken komen (als boekenwurm) of maak wurmpjes van **fruitveters**.

1. Voorbereiden

Verwarm de oven (elektrisch 180°C / hetelucht 160°C) voor. Druk de geperforeerde randen van de bakvorm uit het **pak Dr. Oetker Fudge Brownies met Salted Caramel** naar beneden.

2. Brownies bakken

Mix de **boter op kamertemperatuur (100 g)** zacht. Voeg de browniemix uit het **pak Dr. Oetker Fudge Brownies met Salted Caramel** en het **water (100 ml)** toe en meng alles met de mixer op de laagste stand. Mix daarna nog 1 minuut op middelhoge snelheid tot een glad beslag. Schep de helft van het beslag in de bakvorm en verdeel gelijkmatig. Smelt **de ongezouten roomboter (35 g)** in een pannetje. Neem het pannetje van het vuur en voeg de **schenkstroop (3 el)** en de mix voor karamelsaus toe. Roer met een lepel tot een egale massa. Verdeel de helft van de saus over de browniemix en verdeel de rest van het beslag hierover. Plaats de bakvorm op het rooster iets onder het midden in de oven en bak in 40-45 minuten gaar. Laat de brownie helemaal afkoelen en snijd in blokjes van ongeveer 2 bij 4 cm.

3. Brownies versieren

Rol de fondant uit het **pak Dr. Oetker Rolfondant Rood** uit tot een dunne lap en meet hoeveel je nodig hebt om van een blokje brownie een boek te maken (dus 2 lange zijden en 1 korte zijn bedekt met fondant). Doe dit voor alle stukjes brownie. Smeer de te bekleden kanten van de brownie in met de overgebleven karamelsaus en plak de fondant erop. Laat met **snoepveters** de snoepwormen uit de boeken komen (als boekenwurm) of maak wurmpjes van **fruitveters**.