Brownie met strik

Ingrediënten

50 g Boter (ongezouten roomboter)
1 pak(ken) Dr. Oetker Brownies Choco
100 ml Water
1 Zakje(s) Dr. Oetker Glazuur Choco
1 flesje(s) Karamelsaus (dessertsaus)
1 Potje(s) Dr. Oetker Glamour Mix

Keukenspullen

Mixer met gardes
Papier
Patisse Springvorm rechthoekig Silver top - 28x18 cm

1. Voorbereiden

Verwarm de oven (elektrisch 180°C / hetelucht 160°C). Vouw de randjes van de bijgeleverde bakvorm niet om, maar laat ze omhoog.

2. Brownies bakken

Mix de **boter (50 g)** tot een romige crème. Voeg de **browniemix** en het **water (100 ml)** toe en meng alles met de mixer op de laagste stand goed door elkaar. Mix nog 1 minuut op middelhoge snelheid door tot een glad browniesbeslag. Verdeel het browniesbeslag gelijkmatig over de bakvorm.

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

De brownies zijn klaar wanneer de bovenkant mooi glanzend is, het geheel iets ingezakt is en de binnenkant nog licht vochtig is. Laat de brownies goed afkoelen in de vorm, voordat je deze verwijdert.

3. Brownies decoreren

Zorg dat de brownies helemaal zijn afgekoeld. Verwijder de bakvorm en snijd de brownies horizontaal doormidden.

Verwarm het **Dr. Oetker Glazuur Choco** tien minuten in heet water. Plaats de bovenste helft van de brownie op een rooster en schenk de chocoladeglazuur eroverheen. Laat 10 minuten uitharden in de koelkast

Bestrijk ondertussen de onderste helft met **125 g (salted) karamelsaus** en creëer een mooie drip aan de zijkanten. Leg de andere helft erbovenop.

Leg het uitgeknipte sjabloon (download deze onderaan dit recept) op de brownie. Bestrooi het open gedeelte met de **poedersuiker** en verwijder voorzichtig het striksjabloon.

Versier de brownie met de **Dr. Oetker Glamourmix**. Prik als laatste eventueel de kerstfiguurtjes in de brownie.

> ### Download de strik voor op de brownie
> Print deze strik uit, knip hem uit en leg het sjabloon op je brownie. Strooi er vervolgens poedersuiker over voor een feestelijke witte strik!
> Download het strik sjabloon

1. Voorbereiden

Verwarm de oven (elektrisch 180°C / hetelucht 160°C). Vouw de randjes van de bijgeleverde bakvorm niet om, maar laat ze omhoog.

2. Brownies bakken

Mix de **boter (50 g)** tot een romige crème. Voeg de **browniemix** en het **water (100 ml)** toe en meng alles met de mixer op de laagste stand goed door elkaar. Mix nog 1 minuut op middelhoge snelheid door tot een glad browniesbeslag. Verdeel het browniesbeslag gelijkmatig over de bakvorm.

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

De brownies zijn klaar wanneer de bovenkant mooi glanzend is, het geheel iets ingezakt is en de binnenkant nog licht vochtig is. Laat de brownies goed afkoelen in de vorm, voordat je deze verwijdert.

3. Brownies decoreren

Zorg dat de brownies helemaal zijn afgekoeld. Verwijder de bakvorm en snijd de brownies horizontaal doormidden.

Verwarm het **Dr. Oetker Glazuur Choco** tien minuten in heet water. Plaats de bovenste helft van de brownie op een rooster en schenk de chocoladeglazuur eroverheen. Laat 10 minuten uitharden in de koelkast

Bestrijk ondertussen de onderste helft met **125 g (salted) karamelsaus** en creëer een mooie drip aan de zijkanten. Leg de andere helft erbovenop.

Leg het uitgeknipte sjabloon (download deze onderaan dit recept) op de brownie. Bestrooi het open gedeelte met de **poedersuiker** en verwijder voorzichtig het striksjabloon.

Versier de brownie met de **Dr. Oetker Glamourmix**. Prik als laatste eventueel de kerstfiguurtjes in de brownie.

> ### Download de strik voor op de brownie
> Print deze strik uit, knip hem uit en leg het sjabloon op je brownie. Strooi er vervolgens poedersuiker over voor een feestelijke witte strik!
> Download het strik sjabloon