Browniemonsters

Ingrediënten

1 Pak Dr. Oetker Brownies Choco
100 g Boter (op kamertemperatuur)
100 ml Water
65 ml Melk
0.5 Zakje(s) Dr. Oetker Botercrème
Dr. Oetker Kleurstoffen
Dr. Oetker Suikeroogjes
Dr. Oetker Regenboogfantasie
8 tl (theelepels) Frambozenjam

Keukenspullen

Mengkom
Mixer met gardes

1. Voorbereiden

Plaats het bakrooster in het midden van de oven. Verwarm de oven voor (elektrisch 180°C / hetelucht 160°C).

2. Brownies maken

Mix de **boter (50 g)** in een beslagkom met de mixer tot een romige crème.

Voeg de **browniemix (1 pak)** en het **water (100 ml)** toe en meng alles met de mixer met garden op de laagste stand goed door elkaar .

Mix nog 1 minuut op de middelste stand tot een glad beslag.

Verdeel het beslag over de brownievorm en bak 40 minuten in de oven gaar. De brownie is klaar wanneer de bovenkant glanzend is en de binnenkant licht vochtig. Laat de brownie goed afkoelen in de vorm voordat je deze verwijdert.

3. Botercrème maken

Klop de **boter (50 g)** op de laagste stand met de mixer met gardes in 1 minuut glad.

Voeg de **melk (65 ml)** en de **mix voor botercrème (0.5 zakje)** toe. Roer het geheel in ongeveer een halve minuut op de laagste stand door elkaar totdat de massa iets dikker wordt.

Klop vervolgens nog 1 minuut op de middelste stand tot een luchtige botercrème. Verdeel de botercrème in drie gelijke delen. Breng de botercrème op de gewenste kleuren met behulp van de **kleurstoffen**.

4. Browniemonsters decoreren

Snij de brownies in langwerpige stukjes.

Doe op ieder browniestukje een theelepel **frambozenjam.** Laat de jam even intrekken. Verdeel daarna de botercrème over de brownie. Doe dit met een (palet)mes of de achterkant van een lepel. Versier de brownies als laatste met de **suikeroogjes** en de **sprinkles**.

> ### Brownies aansnijden
> Om brokkelen tegen te gaan: houd het mes waarmee je gaat aansnijden eerst 20 seconden onder de hete kraan. Droog hierna af met een schone theedoek en snijden maar!