# Fudge Brownies met Salted Caramel

## Ingrediënten

1 pak(ken) Dr. Oetker Brownies Choco
50 g Boter (op kamertemperatuur)
100 ml Water
1 Blik(ken) Gecondenseerde melk
Zout

## Keukenspullen

Mengkom
Mixer met gardes
Steelpan
Lepel

## 1. Salted caramel maken

Let op! Maak de salted caramel een paar uur of dag van te voren.

Verwijder het etiket. Zet het blikje in een diepe pan gevuld met water, zorg dat het blikje onder water staat en breng het water aan de kook. Zodra het kookt zet je de temperatuur omlaag zodat het voortdurend tegen de kook is.

Laat dit 3 uur staan en zorg dat het blikje geheel onder water blijft.

Haal hierna het blik uit het water en open het. Voeg naar smaak een snuf (zee)zout toe.

## 2. Voorbereiden

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 180°C / hetelucht 160°C).

Druk de geperforeerde rand van de bijgeleverde bakvorm uit de **Dr. Oetker Brownies Choco (1 pak)** naar beneden.

## 3. Browniebeslag bereiden

Klop de **boter (50 g**, kamertemperatuur) met de mixer zacht, voeg de inhoud van het zakje **browniemix** en het **water (100 ml)** toe en meng alles met de mixer met gardes op de laagste stand goed door elkaar.

Mix het geheel met de mixer op de middelste stand in 1 minuut tot een glad mengsel. Schep de helft van dit browniebeslag in de bakvorm en verdeel het gelijkmatig over de bodem.

Verdeel 2 eetlepels dulche de leche op de laag browniebeslag in de bakvorm. Houd hierbij de randen goed vrij.

Verdeel het resterende browniebeslag over de karamelsaus.

## 4. Brownies bakken

Plaats de bakvorm op het rooster in de oven en bak de brownies in ongeveer 45 minuten gaar.

Laat de brownies hierna ongeveer 15 minuten afkoelen.

## 5. Brownies decoreren

Laat de fudge brownies vervolgens goed afkoelen voordat je de vorm op het laatste verwijdert.

Smelt 2 eetlepels dulce de leche in een pannetje zodat het vloeibaarder wordt. Maak met een lepel strepen met deze caramelsaus over de fudge brownie.