

Ingrediënten

1 Pak Dr. Oetker Brownies Choco
100 ml Water
50 g (gram) Boter of margarine
250 g (gram) Poedersuiker
Water
Felle kleurstoffen (bijv. Wilton of Rainbow Dust)
Dr. Oetker Suikeroogjes
Sprinkles (naar keuze)

Keukenspullen

Mixer met gardes
5 Stuk(s) Kommetje
Lepel
Satéprikker

1. Voorbereiden

Zorg dat de **boter (50 g)** op kamertemperatuur is. Plaats het rooster in het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 180 °C / hetelucht 160 °C).

Druk de geperforeerde randen van de brownie bakvorm naar beneden.

2. Brownies maken

Mix de boter tot een romige consistentie. Voeg de **browniemix** en het **water (100 ml)** toe en meng alles met de mixer met gardes op de laagste stand goed door elkaar. Mix vervolgens nog 1 minuut op de middelste stand tot een glad beslag. Verdeel het beslag gelijkmatig over de brownievorm.

Plaats de brownievorm in het midden van de voorverwarmde oven. Bak de brownies in ca. 40 minuten gaar. De brownies zijn klaar wanneer de bovenkant glanzend is en de binnenkant licht vochtig. Laat de brownies goed afkoelen in de vorm voordat je deze verwijdt.

3. Gekleurd glazuur maken

Zeef de **poedersuiker (250 g)**.

Meng de poedersuiker met **water (paar el)** tot een glad mengsel. Voeg steeds één eetlepel water tegelijk toe totdat het glazuur de juiste dikte heeft bereikt.

Verdeel het glazuur over een paar kommetjes. Neem evenveel kommetjes als het aantal kleuren dat je wil gebruiken. Meng in elk bakje het glazuur met wat kleurstof.

Let op! wanneer je kiest voor vloeibare kleurstof wordt het glazuur dunner. Hou hier rekening mee tijdens het mengen.

4. Monster brownies versieren

Schep klodders van het de verschillende kleuren glazuur op de brownies. Pak een satéprikker en meng de kleuren een beetje door elkaar.

Verdeel **suikeroogjes** en **sprinkles** over het glazuur.

1. Voorbereiden

Zorg dat de **boter (50 g)** op kamertemperatuur is. Plaats het rooster in het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 180 °C / hetelucht 160 °C).

Druk de geperforeerde randen van de brownie bakvorm naar beneden.

2. Brownies maken

Mix de boter tot een romige consistentie. Voeg de **browniemix** en het **water (100 ml)** toe en meng alles met de mixer met gardes op de laagste stand goed door elkaar. Mix vervolgens nog 1 minuut op de middelste stand tot een glad beslag. Verdeel het beslag gelijkmatig over de brownievorm.

Plaats de brownievorm in het midden van de voorverwarmde oven. Bak de brownies in ca. 40 minuten gaar. De brownies zijn klaar wanneer de bovenkant glanzend is en de binnenkant licht vochtig. Laat de brownies goed afkoelen in de vorm voordat je deze verwijdt.

3. Gekleurd glazuur maken

Zeef de **poedersuiker (250 g)**.

Meng de poedersuiker met **water (paar el)** tot een glad mengsel. Voeg steeds één eetlepel water tegelijk toe totdat het glazuur de juiste dikte heeft bereikt.

Verdeel het glazuur over een paar kommetjes. Neem evenveel kommetjes als het aantal kleuren dat je wil gebruiken. Meng in elk bakje het glazuur met wat kleurstof.

Let op! wanneer je kiest voor vloeibare kleurstof wordt het glazuur dunner. Hou hier rekening mee tijdens het mengen.

4. Monster brownies versieren

Schep klodders van het de verschillende kleuren glazuur op de brownies. Pak een satéprikker en meng de kleuren een beetje door elkaar.

Verdeel **suikeroogjes** en **sprinkles** over het glazuur.