Rocky Road Brownie

Ingrediënten

100 g Boter (ongezouten roomboter)
2 pak(ken) Dr. Oetker Brownies Choco
200 ml Water
1 Zakje(s) Garneeramandelen (Dr. Oetker)
100 g Pure chocolade
85 g Karameltoffee
60 g Marshmallow (mini)
1 flesje(s) Karamelsaus (dessertsaus)

Keukenspullen

Bakpapier
Bakplaat
Boter om in te vetten

1. Brownies maken

Zorg dat de boter op kamertemperatuur is. Plaats het rooster in het midden van de oven en verwarm de over voor (elektrisch 180°C / hetelucht 160°C). Leg het bakpapier over de bakplaat en vet de randen van de bakplaat goed in. Mix de **boter (100 g)** tot een romige crème .

Voeg de **browniemixen (2 pakken)** en het **water (200 ml)** toe en meng alles met de mixer op de laagste stand goed door elkaar. Gebruik een hoge beslagkom om stuiven te voorkomen.

Mix nog 1 minuut op middelhoge snelheid door tot een glad beslag.

Leg het bakpapier op de bakplaat en vet de randen van de bakplaat in. Verdeel het beslag daarna over de bakplaat (in plaats van in kartonnen bakvorm). Bak gedurende 20 minuten.

2. Rocky Road Brownie

Ondertussen hak je de **amandelen (1 zakje)** en de **chocolade (100 g)** wat fijner. Meng daar de **zachte karameltoffees (85 g)** doorheen. Haal de bakplaat uit de oven. Strooi het mengsel over de taart en druk het licht aan. Bak de brownie daarna in het midden in de oven gedurende 15 minuten.

3. Finishing touch

Haal de brownie uit de oven (elektrisch 180°C / hetelucht 160°C).

Bestrooi de brownie met **marshmallows (60 g)** en bak de rocky road brownie ongeveer 5 minuten, totdat de marshmallows goudbruin kleuren.

Laat de brownie volledig afkoelen op een rooster. Giet de **karamelsaus** in een spuitzakje en trek strepen over de brownie.

Haal de brownie met bakpapier van de bakplaat en laat volledig afkoelen op een rooster. Snijd hem daarna in stukjes.

1. Brownies maken

Zorg dat de boter op kamertemperatuur is. Plaats het rooster in het midden van de oven en verwarm de over voor (elektrisch 180°C / hetelucht 160°C). Leg het bakpapier over de bakplaat en vet de randen van de bakplaat goed in. Mix de **boter (100 g)** tot een romige crème .

Voeg de **browniemixen (2 pakken)** en het **water (200 ml)** toe en meng alles met de mixer op de laagste stand goed door elkaar. Gebruik een hoge beslagkom om stuiven te voorkomen.

Mix nog 1 minuut op middelhoge snelheid door tot een glad beslag.

Leg het bakpapier op de bakplaat en vet de randen van de bakplaat in. Verdeel het beslag daarna over de bakplaat (in plaats van in kartonnen bakvorm). Bak gedurende 20 minuten.

2. Rocky Road Brownie

Ondertussen hak je de **amandelen (1 zakje)** en de **chocolade (100 g)** wat fijner. Meng daar de **zachte karameltoffees (85 g)** doorheen. Haal de bakplaat uit de oven. Strooi het mengsel over de taart en druk het licht aan. Bak de brownie daarna in het midden in de oven gedurende 15 minuten.

3. Finishing touch

Haal de brownie uit de oven (elektrisch 180°C / hetelucht 160°C).

Bestrooi de brownie met **marshmallows (60 g)** en bak de rocky road brownie ongeveer 5 minuten, totdat de marshmallows goudbruin kleuren.

Laat de brownie volledig afkoelen op een rooster. Giet de **karamelsaus** in een spuitzakje en trek strepen over de brownie.

Haal de brownie met bakpapier van de bakplaat en laat volledig afkoelen op een rooster. Snijd hem daarna in stukjes.