Verwen Fudge Brownies met Salted Caramel popcorn

Ingrediënten

1 pak(ken) Dr. Oetker Brownies Choco
50 g Boter (op kamertemperatuur)
100 ml Water
3 el (eetlepels) Schenkstroop
100 g Popcorn
30 g Pinda's
200 ml Verse slagroom (onbereid)
400 g (gram) Karameltoffees (zacht)
1 el (eetlepels) Zeezout (grofgemalen)

Keukenspullen

Mengkom
Mixer met gardes
Steelpan
Lepel
Steelpan

1. 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 randen van de bakvorm naar beneden.

2. Karamelsaus maken

Doe de **slagroom (200 ml)** en de **karameltoffees (400 g)** in een steelpan. Verwarm op laag vuur totdat de karameltoffees gesmolten zijn. Roer door totdat het mengsel een geheel is geworden en voeg **zeezout (1 tl)** toe. Laat hierna de saus iets afkoelen. Hoe langer je de saus laat afkoelen, hoe dikker hij wordt.

3. Verwenbrownies bereiden

Klop de **boter (100 g)** met de mixer zacht. Voeg de **browniemix** (1 pak Dr Oetker Fudge Brownies met Salted Caramel) en het **water (100 ml)** toe en meng alles met de mixer met garden op de laagste stand goed door elkaar. Mix vervolgens het geheel op de middelste stand in één minuut tot een glad mengsel. Schep de helft van het browniebeslag in de bakvorm. Smelt in een steelpannetje de overige **boter (45 g)**. Neem van het vuur en voeg **schenkstroop (3 el)** toe. Meng alles met een lepel tot een egale massa en giet de helft van het brownie mengsel in de bakvorm. Schenk de zelfgemaakte karamelsaus in de bakvorm bovenop het browniebeslag. Houdt de randen vrij. Bewaar 2 eetlepels saus voor de decoratie. Verdeel vervolgens het resterende browniebeslag over de karamelsaus en strijk glad.

4. Brownies bakken en decoreren

Plaats de bakvorm op een rooster in het midden van de oven en bak in ongeveer 40 minuten gaar. Laat de brownie afkoelen en verwijder de bakvorm.

Voeg ondertussen **schenkstroop (2 el)** toe aan de resterende karamelsaus en verhit kort op middelhoog vuur.

Doe de **popcorn (100 g)** in een kom en schenk er de helft van de karamelsaus overheen, roer voorzichtig om zodat de popcorn wordt bedekt met een dun laagje saus.

Verdeel vervolgens de popcorn over de brownie en maak met de resterende karamelsaus rustieke lijnen over de popcorn. Garneer tot slot met **fijngehakte pinda's (30 g)**.