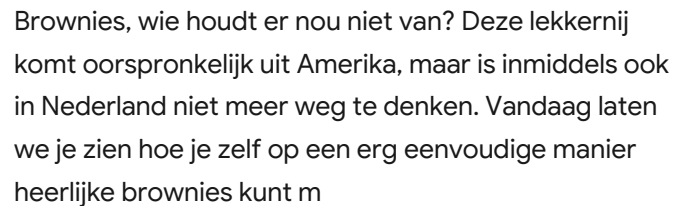




⌚ ± 1 uur

 8 personen



Voor dit brownies recept gebruiken wij de Brand New Cake Brownie-mix. Dankzij deze mix is het heel erg makkelijk om brownies te maken. Je zet ze binnen een mum van tijd op tafel! Het enige wat je aan de Brand New Cake Brownie-mix nog moet toevoegen is water, boter en eieren. Een kind kan de was doen!

- 500 gram Brand New Cake Brownie-mix, op kamertemperatuur;
- Brownie bakvorm;
- Bakspray.

- 2 eieren, maat M op kamertemperatuur;
- 100 milliliter water, op kamertemperatuur;
- 50 gram roomboter, op kamertemperatuur.

1. Verwarm de oven voor op 175 graden.
2. Spray een bakblik in met bakspray.
3. Mix de 50 gram boter romig.
4. Voeg daarna de eieren, het water en de mix toe.
5. Mix dit ongeveer 3 minuten tot een dik beslag.



6. Verdeel het beslag over de bakvorm.
7. Zet de bakvorm voor ongeveer 30 minuten in de oven.
8. Laat de brownie daarna heel goed afkoelen.
9. Snijd daarna de brownie in stukken.

Handige informatie

Serveertips voor brownies

Brownies zijn natuurlijk heerlijk om zo als snack op te eten. Maar wist je al dat je ze ook op allerlei verschillende andere manieren kunt serveren? Zo kun je er bijvoorbeeld heel goed een dessert mee maken. Hieronder delen we een aantal serveertips met je.

Brownies als dessert

Brownies zijn natuurlijk heerlijk om zo als snack op te eten. Maar wist je al dat je er ook heel goed een dessert mee kan maken? Leg een plakje brownie op een mooi gebaksbordje en doe hier een lekkere toef slagroom bij. Decoreer het bord met vers rood fruit, zoals aardbeien. De mooie rode kleur van de aardbeien gaan namelijk erg goed samen met de donkere kleur van de brownies en de witte kleur van de slagroom. Om het dessert helemaal af te maken, kun je ook nog een bolletje ijs toevoegen. Wij vinden het lekker om er vanille-ijs bij te serveren, maar je kunt natuurlijk voor een smaak kiezen die je zelf lekker vindt.

Brownies met ganache

Wil je jouw brownies extra lekker maken? Dan kun je ze heel goed garneren met chocolade ganache. Ze worden dan wel iets machtiger, maar het is echt onwijs lekker. Door ze te garneren met ganache, worden het echte traktaties om op een feestje uit te delen. Een goede tip voor de echte chocoladeliefhebber dus!

Als onderdeel van een grand dessert

Naast dat je brownies het hoofonderwerp van je dessert kunt maken, kun je het ook heel goed in een grand dessert verwerken. Een grand dessert is een dessert dat uit allerlei verschillende toetjes bestaat. Serveer naast de brownie bijvoorbeeld een stukje cheesecake, parfait en/of een pudding en je hebt een heerlijk nagerecht.

Heb jij zelf ook Brand New Cake brownies gemaakt?

Heb jij zelf ook brownies gemaakt met de Brownie-mix Brand New Cake? Deel ze dan met ons op Instagram! Wij



zijn namelijk erg nieuwsgierig naar het resultaat. Maak een foto van jouw zelfgemaakte brownies en plaats deze in je story. Als je vervolgens [@baktotaal](#) en/of [@brandnewcake](#) tagt, delen wij met plezier jouw bakcreatie ook op ons account????

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 × BrandNewCake Brownie-mix 500g (Art.nr.: BNC00844)
- 1 × BrandNewCake Bakspray 100ml (Art.nr.: BNC00676)
- 1 × Patisse Brownievorm Silver-Top 28x18cm (Art.nr.: 03633)

