



⌚ ± 1 uur

 4 personen



- BrandNewCake Brownie-mix 500 gram;
- Wilton Bakvorm Vierkant 20x20cm;
- Wilton Grip Uitsteker Gingerbread;
- Wilton Suikerfiguren Oogjes (Ø10mm);
- Callebaut Chocolate Callets Melk (823) 100gram;
- PME lollystokjes 16cm;
- BrandNewCake Mini Choco's;
- BrandNewCake Royal Icing-mix 100gram;
- BrandNewCake Spuitmondje Glad #2;
- Spuitzak.

- 50 gram ongezoeten roomboter, op kamertemperatuur.
- 125 gram ei.
- 100 milliliter.



- Zoute krakelingen.

Recept

1. Verwarm de oven voor op 160 graden (heteluchtoven).
2. Doe de Brownie-mix in een kom.
3. Voeg de boter, het ei en het water toe.
4. Mix dit tot een egaal beslag.
5. Bedek de bakvorm met bakpapier.
6. Bak de brownie in 30 minuten gaar.
7. Haal de brownie uit de bakvorm en laat deze volledig afkoelen.
8. Draai de brownie om en steek met de uitsteker 4 gingerbread mannetjes uit.
9. Maak de Royal Icing-mix met 12 milliliter water.
10. Knip een punt van de spuitzak af en bevestig het spuitmondje eraan.
11. Smelt de chocolade au bain-marie.
12. Draai de brownie om, met het hoofd naar onderen toe.
Tip! Zo krijg je ruimte voor de oren en het gewei.
13. Smeer de brownie in met de gesmolten chocolade.
14. Plak 2 zoute pepsels op voor het gewei.
15. Plak de ogen en de neus halverwege de brownie op.
16. Spuit met de Royal Icing, het gezicht, de handen en voeten.
17. Plak de knoopjes vast op het lijf.
18. Bevestig de lolly stokjes in de onderkant van de brownies.

Tip! Doe dit met de melkchocolade zodat de stokjes blijven plakken.

Handige informatie

De BrandNewCake Brownie-mix:

Een bakmix gebruiken is erg handig als je iets wilt gaan bakken. Dit komt doordat bepaalde ingrediënten zoals rijstmiddel en meel al in een mix verwerkt zijn en je deze dus niet meer apart hoeft te mengen. Met de BrandNewCake Brownie-mix heb je dus eenvoudig en snel een heerlijke brownie op tafel staan. Je hoeft aan deze mix namelijk alleen maar water, roomboter en eieren toe te voegen. Met deze mix maak je een standaard brownie, die je heel goed een eigen twist kunt geven. Voeg er bijvoorbeeld gemalen M&Ms of bakvaste chocolade chunks aan toe. Naast de Brownie-mix hebben wij op onze website ook andere mixen voor onder andere taarten, koeken en cakes of cupcakes staan. [Bekijk al onze bakmixen hier!](#)





Ben jij op zoek naar heerlijke recepten waar iedereen versteld van staat? Dan vind je het vast leuk om te weten dat wij op onze blog meer dan 1.600 recepten hebben staan. Je vindt op onze blog allerlei recepten. Van hartig tot zoet en van koekjes tot aan taarten, wij hebben voor ieder wat wils. Elke week komen er op onze blog nieuwe recepten te staan. [Bekijk alle recepten hier!](#)

Heb jij met dit recept leuke brownies gemaakt? Dan zijn wij erg benieuwd naar hoe ze zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door ze te delen in jouw Instagram Stories en ons te taggen met [@baktotaal](#). Dan kunnen we jouw bakcreaties trouwens niet alleen zien, maar ook delen op ons eigen account. En dat vinden wij heel erg leuk om te doen!

- 1 × BrandNewCake Brownie-mix 500g (Art.nr.: BNC00844)
- 1 × Wilton Grip Uitsteker Gingerbread (Art.nr.: 02-0-0414)
- 1 × Wilton Bakvorm Vierkant 20x20cm (Art.nr.: 2105-956)
- 1 × Wilton Suikerfiguren Oogjes 57g (Ø10mm) (Art.nr.: 129001707)
- 1 × Callebaut Chocolade Callets Melk (823) 400g (Art.nr.: 823-E0-D94)
- 1 × PME lollystokjes 16cm 35 stuks (Art.nr.: LS172)
- 1 × BrandNewCake Mini Choco's 250g (Art.nr.: BNC01171)
- 1 × BrandNewCake Spuitmondje Glad #2 (Art.nr.: BNC01106)
- 1 × BrandNewCake Wegwerp Spuitzak 40cm Groen 20 stuks (Art.nr.: BNC00627)
- 1 × BrandNewCake Royal Icing-mix 100g (Art.nr.: BNC00836)

