



Brownie Kerstboom

Een brownie kan altijd, en in deze vorm perfect voor Kerst! De brownie kerstboom is gemaakt met de FunCakes bakmix voor American Brownies en gedecoreerd met verschillende kleuren groene botercrème en strooisels.

Boodschappenlijstje



PME Moule Carré Profond 20x20x7,5cm

SQR083
17,25 €



FunCakes Mix pour Fudge Brownie
500g

F10175
5,95 €



FunCakes Mix pour Crème au Beurre
500g

F10125
4,07 €



FunCakes Perles en Sucre Small
Métalliques Argent 80g

F51770
5,19 €



Wilton Douilles Open Star #032

02-0-0155
1,69 €



Wilton Icing Color Lemon Yellow 28g

04-0-0031
2,59 €



Wilton Icing Color Kelly Green 28g

04-0-0046
2,59 €



Wilton Icing Color Leaf Green 28g

04-0-0047
2,59 €



Wilton Icing Color Teal 28g

04-0-0038
2,59 €



Wilton Icing Color Moss Green 28g

04-0-0049
2,59 €



Wilton Poches à Douille Jetables pk/12

03-3111
6,05 €



FunCakes Mini Confettis Noël 60g

F52635
3,55 €

Overige benodigheden:

- 200 ml water
- 240 gram ongezoeten (room)boter
- 200 gram gesmolten roomboter
- 3 eieren (150 gram)

Bereid 500 gram mix voor American Brownies zoals aangegeven op de verpakking of volgens dit [recept](#). Bereid ondertussen 200 gram mix voor botercrème zoals aangegeven op de verpakking, of volgens dit [recept](#). Verdeel de botercrème over 4 kommen. Kleur 1 portie leaf green en 1 portie moss green. Meng kelly green en teal om een portie botercrème donkergroen te kleuren. Meng leaf green en lemon yellow om een portie botercrème lime green te kleuren.

Snijd de brownie in 36 blokjes. Gebruik 32 blokjes om de boom te vormen, en 4 voor de stam. Vul de spuitzakken als volgt: spuitmondje #21 met donkergroen, spuitmondje #18 met lime green, spuitmondje #16 met moss green, spuitmondje #32 met leaf green. Decoreer de kerstboom vanaf onderen met lange toefjes, wissel daarbij af tussen de verschillende kleuren terwijl je omhoog werkt. Versier de botercrème vervolgens met strooisels.



Mede mogelijk gemaakt door Wilton.