



Sinterklaas Sheet Brownie

Bak deze makkelijke, maar overheerlijke brownies voor Sinterklaas, gemaakt door @from.cup.to.cake. Deze heerlijke brownies zijn ook perfect om samen met de kleintjes te bakken om pakjesavond nog specialer te maken!

Boodschappenlijstje



FunCakes Mix pour Fudge Brownie
500g

F10175
5,95 €



FunCakes Mix pour Enchanted Cream®
Choco 450g

F10135
7,99 €



FunCakes Décorations En Chocolat
Saint-Nicolas pk/12

F50680
6,36 €



FunCakes Nonpareils Rouge 80g

F51540
2,85 €



Colour Mill Choco Drip Natural White
125g

CD125NWT
8,99 €



FunCakes Poches à Douille 30cm pk/10

F85100
3,25 €



Wilton Comfort Grip Spatule Droite
27,5cm

02-0-0184
7,89 €



Wilton Douilles Open Star #8B

02-0-0164
2,35 €



Patisse Silver-Top Moule à Brownies
28x18cm

P03633
8,19 €



Katy Sue Moule en Silicone Alphabet
Ludique et Chiffres set/2

CA0217S
23,25 €

Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Fudge Brownie 500 g
- FunCakes Mix voor Enchanted Cream® Choco 150 g
- FunCakes Choco Decoraties Letter S pk/12
- FunCakes Chocolade Decoraties Sinterklaas pk/12
- FunCakes Musketzaad Rood
- Colour Mill Choco Drip - Natuurlijk Wit
- 250 g gesmolten (room) boter
- 3 eieren (150 g)
- 100 ml melk
- 100 ml water

Benodigheden

- FunCakes Spuitzakken 30 cm pk/10
- Wilton Decorating Tip Open Star #8B
- Wilton Comfort Grip Spatula Recht 27,5 cm
- Katy Sue Mal Alfabet en Cijfers Fun Set/2
- Patisse Silver-Top Brownievorm 28x18cm

Stap 1: Bak de fudge brownie

Verwarm de oven voor op 160°C (heteluchtoven 140°C). Maak 500 gram van de FunCakes Mix voor Fudge Brownie zoals aangegeven op de verpakking. Bak de brownie 35 minuten in het midden van de oven. Open de oven niet tijdens het bakken! De brownie blijft van binnen zacht en romig. Laat de brownie na het bakken afkoelen en laat hem minimaal een uur opstijven in de koelkast voordat je hem gaat decoreren.

Stap 2: Maak ondertussen de chocoladeletters

Verwijder de deksel en sluit de fles van de choco drip van Colour Mill af. Verwarm daarna de fles in de magnetron gedurende 20 seconden en knijp in de fles om de inhoud te breken. Verwarm nog een keer 20 seconden en schud de fles om de inhoud los te maken. Verwarm als laatste 10 seconden tot de inhoud van de fles volledig gesmolten is.

Vul de letters die je nodig hebt in de lettermal van Katy Sue en laat de choco drip goed opstijven in de koelkast. Als de choco drip goed hard is geworden, druk je de letters er voorzichtig uit. Herhaal dit tot je alle letters hebt die je nodig hebt.

Stap 3: Maak de Choco Enchanted Cream®

Maak 150 gram van de FunCakes Mix voor Choco Enchanted Cream® zoals aangegeven op de verpakking.

Stap 4: Decoreer de brownie

Breng een laag Choco Enchanted Cream® aan op de brownie en strijk glad met een spatel. Vul daarna een spuitzak met het spuitmondje #8B met de crème en spuit verschillende rozetten naar



eigen inzicht op de randen van de brownie.

Decoreer de brownie als laatste met het rode musketzaad, de gele chocoladeletters, je zelfgemaakte letters en de chocolade Sinterklaasjes.

Stap 5: Geniet van deze heerlijke Sinterklaas Brownie!

Dit recept is mede mogelijk gemaakt door @from.cup.to.cake