



## Rudolf Rendier Brownies

Geniet tijdens de feestdagen van deze overheerlijke brownies, die ook nog eens heel simpel te maken zijn! Deze leuke Rudolf Rendier Brownies passen perfect de kerst en zijn ook heel leuk om te maken met kinderen. De brownies zien er niet alleen heel schattig uit, maar zijn ook heerlijk als toetje bij het kerstdiner!

## Boodschappenlijstje



FunCakes Mélange pour Cake Brownie  
500g

F11195  
4,23 €



Wilton Décorations En Glaçage Royal  
Renne set/12

1-29-001613  
5,99 €



Wilton Moule Carré pour Brownies avec  
Couvercle 22,5x22,5cm

03-3129  
9,88 €



FunCakes Colle Alimentaire 22g

F54750  
1,96 €



Wilton Recipe Right Grille de  
Refroidissement Antiadhésive  
40x25cm

03-3136  
6,85 €



Patisse Feuilles de Papier Sulfuré  
38x30cm pk/20

P01733  
3,95 €

## Ingrediënten

- FunCakes Mix voor Cake Brownie 500 g
- FunCakes Bake Release Spray
- FunCakes Eetbare Lijm
- Wilton Royal Icing Decoraties Rendier Set/12

## Benodigheden

- Wilton Brownie Bakvorm Vierkant met Deksel 22,5x22,5cm
- Wilton Recipe Right Non-Stick Afkoelrooster - 40x25cm
- Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm pk/20

## Stap 1: Maak de FunCakes mix voor Cake Brownie

Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Zorg ervoor dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn voordat ze verwerkt worden. Maak daarna de FunCakes Mix voor Cake Brownie zoals aangegeven op de verpakking.

Tip: Dit recept is gemaakt met de FunCakes Mix voor Cake Brownies. Wil je nog smeüigere brownies? Vervang dan de bakmix voor cake brownies met de [FunCakes Mix voor Fudge Brownies!](#)

## Stap 2: Bak de brownies

Vet de Brownie bakvorm van Wilton in met de FunCakes Bake Release Spray. Bekleed de bakvorm daarna met bakpapier en spatel het beslag in de brownie bakvorm. Bak de brownies in het midden van de oven in ongeveer 30-35 minuten gaar.

Stort na het bakken de brownie gelijk op een afkoelrek en laat goed afkoelen. Als je het bakpapier tijdens het afkoelen laat zitten blijft de brownie lekker smeüig. Trek wanneer de brownie afgekoeld is het bakpapier eraf.

## Stap 3: Decoreer de Rudolf Rendier Brownies

Als de brownies goed afgekoeld zijn snijd je de brownies in gelijke stukken. Plak daarna de Wilton Royal Icing Decoraties Rendier op de brownies met behulp van de FunCakes Eetbare lijm. Laat de lijm daarna goed opdrogen.

## Stap 4: Geniet tijdens de feestdagen van deze heerlijke Rudolf Rendier Brownies!