

# de leukste taarten shop



## Heksenhoed brownies

Bak een heerlijke brownie en decoreer deze als heksenhoedjes voor een leuke Halloween traktatie!

## Boodschappenlijstje

---



FunCakes Mix voor Cake Brownie 1kg

F10525  
€ 8,95



FunCakes Eetbare Lijm 50g

F54755  
€ 3,25



FunCakes Rolfondant Raven Black  
250g

F20135  
€ 2,85



FunCakes Rolfondant Royal Purple  
250g

F20200  
€ 2,85

# de leukste taarten shop



Wilton Recipe Right Antiaanbak  
Afkoelrek 40x25cm

03-3136  
€ 6,85



Patisse Bakpapier Vellen 38x30cm  
pk/20

P01733  
€ 3,95



PME Lollystokjes 20cm pk/25

LS173  
€ 3,55



Dekofee Professional Penseel 1

DF0703  
€ 3,95

# de leukste taarten shop

## Ingrediënten

- FunCakes Bakmix voor Cake Brownie 1kg
- FunCakes Eetbare Lijm 50g
- FunCakes Rolfondant Zwart 250g
- FunCakes Rolfondant Donkerpaars 250g
- FunCakes Eetbare Metallic Verf Donkergoud 30ml
- Abrikozengelei
- 2 eieren
- 40 gram zachte boter
- 75 ml water

## Benodigheden

- Wilton Rolstok met Ringen
- Wilton Recipe Right Non-Stick Afkoelrooster 40x25cm
- Patisse Bakpapier vellen 38x30cm
- PME Mini Vierkante Plunger Uitsteker
- PME Lollipop Stokjes 20cm
- Dekofee Profi Penseel 1
- Kwastje
- Scherp mesje

## Stap 1: Maak de FunCakes mix voor Brownies

Verwarm de oven voor op 175°C (heteluchtoven 160°C). Maak 360 gram FunCakes mix voor Brownies volgens de aanwijzingen op de verpakking. Vul een ingevette bakvorm met het beslag en bak de brownie in 40 minuten gaar. Laat het afkoelen op een taartrooster. Snij daarna in 8 punten.



## **Stap 2: Rol het fondant uit**

Rol het paarse en zwarte fondant uit op een met suikerbakkerspoeder bestrooid werkblad. Snij hier driehoeken uit ter grootte van de brownie punten. Smeer de punten in met een beetje warme abrikozengelei en plak de driehoeken erop. Rol het gele fondant dun uit en snij stroken van. Steek daarna met de plunger 2 maten uit om de gespen te maken.

## **Stap 3: Plak de stroken en gespen op de hoedjes**

Plak de stroken en gespen op de hoedjes en verf ze goud. Steek aan de onderkant een stokje erin en versier ze eventueel met een lintje.

Mede mogelijk gemaakt door FunCakes