

Halloween doodkisten / Halloween coffins



De boodschappen voor 8 brownies

- 225 gram boter
- 450 gram fijne suiker
- 5 vrije uitloop eieren
- 110 gram bloem
- 55 gram cacao
- 180 gram chocolade
- 2 eetlepels melk
- stukje wit rolfondant
- goud foodpaint

We maken super-gemakkelijke, heerlijke chocolate chip brownies in de vorm van doodkisten. Een paar spoken erbij en griezelen maar, Happy Halloween!

Zo maak je ze

Smelt boter en suiker op een laag vuur en roer het door elkaar.

Mix de 5 eieren er tegelijk door.

Weeg de suiker en cacao samen af en zeef het bij het eimengsel.

Vouw suiker en cacao in het eimengsel tot het een geheel is.

Verwarm de oven voor tot 190°C en bekleed een rechthoekige bakvorm met bakpapier

Hak 80 gram van de chocola in fijne stukjes en roer de chocola stevig door het beslag.

Schenk het beslag in de bakvorm en tik hem op het aanrecht om lucht te verwijderen.

Bak de brownie in +/- 30 minuten gaar maar niet helemaal droog.

Snij de bovenkant van de afgekoelde brownie glad.

Flip de brownie op een nieuw stuk bakpapier en steek kistjes uit met een vorm of onze template.

Gooi de overgebleven cake niet weg maar snij het in nette stukjes.

Smelt 100 gram chocolade au bain marie en strijk een laagje chocola op de kistjes.

Trek met een stokje strepen in de natte chocolade.

Snij uit wit rolfondant kruizen, verf ze goud en plak ze op de chocoladekistjes.

Steek het spook zomaar ergens in een kistje.

Halloween doodkisten / Halloween coffins



Shopping list for 8 brownies

- 450g caster sugar
- 225g butter
- 5 free range eggs
- 110g flour
- 55g cocoa
- 180g chocolate
- 2 tablespoons milk
- white fondant
- foodpaint, gold

We make super easy, delicious chocolate chip brownies in the shape of coffins. Add a few ghosts and shudder, Happy Halloween!

How to make Halloween coffins

Melt butter and sugar on a low heat and stir until combined.

Mix in all five eggs at once.

Weigh flour and cocoa together and sieve it into the egg mixture.

Fold it in until all is well combined.

Preheat the oven to 190 ° C and line a rectangular baking tin with baking paper

Chop 80g of the chocolate in little pieces and stir it firmly into the brownie batter.

Pour the batter into the baking tin and tap the tin on the counter to remove bubbles.

Bake the brownie for +/- 30 minutes until done but still moist.

Slice the top from the cooled brownie so it is smooth.

Flip the brownie unto fresh baking paper.

Cut out the coffins with a cutter or use our template.

Do not discard the leftovers, cut them in neat pieces.

Melt 100g chocolate au bain marie and brush a layer of chocolate on the coffins.

Draw stripes into the wet chocolate,

Cut crosses out of fondant, paint them gold and stick them on the coffins.

Stick the ghost randomly into a coffin.

