

# Voor de Feestdagen: Brownies met kokoscrème-topping

Nagerecht ca. 12 stuks

## Ingrediënten

1 pak Bakmix voor brownies  
1 blik Kokosmelk  
50 boter, op kamertemperatuur  
2 zakjes vanillesuiker  
ca. 150 g poedersuiker  
1 el Cacaopoeder

**Bereidingstijd: ca. 50 minuten**

### Bereidingswijze:

- Verwarm de oven voor volgens de aanwijzing op de verpakking van de bakmix.
- Volg voor de bereiding van de brownies de gebruiksaanwijzing, maar neem in plaats van water, 125 ml van het meest vloeibare (waterige) gedeelte uit het blik kokos (vang het vaste gedeelte op in een zeef).
- Volg verder de aanwijzingen tot stap 4 van het onderdeel 'Bakken' op de verpakking.
- Verhit intussen in een sauspan de rest van de kokosmelk en voeg de vanillesuiker toe.
- Laat het op een laag vuur in 20 minuten inkoken tot ca 100 ml en neem dan van het vuur.
- Voeg in delen de poedersuiker toe en meng tot een egale glazuurachtige crème.
- Bestrijk de brownies, zodra deze zijn afgekoeld, met de kokoscrème.
- Laat het nog even staan tot de crèmelaag hard is geworden.
- Snijd de brownies voor het serveren in gelijke vierkantjes en bestuif met cacaopoeder.