




Brownies met cornflakes en Karamel

16 stukken    enige ervaring gewenst tot 20 Min.



Ingrediënten:

Voor de gezouten karamel:

90 g suiker
5 g boter
75 ml room
zout

Voor de brownies:

1 bereiding voor Dr. Oetker
Brownies
100 ml olie (bijvoorbeeld
zonnebloemolie)
3 eieren
50 ml water
ongeveer 30 g cornflakes
(ongeveer een handvol)

Keukengerei:

Pan met dikke bodem, elektrische mixer met klopper.

Vorbereiding:

Plaats het rooster in het midden van de oven. Plooi de bakvorm uit de verpakking volgens de instructies.

1 Voor de gezouten karamel:

Laat de suiker op laag vuur in een koekenpan met dikke bodem smelten. Zodra de suiker gesmolten en donkerbruin gekleurd is, haal je de koekenpan van het vuur en voeg je de room en boter toe. Pas op voor het spatten. Blijf roeren en voeg een snuffje zout toe. Als er klontjes ontstaan, kun je de pan weer op een laag vuur zetten. Haal de pan van het vuur zodra de karamel glad is. Laat afkoelen.

2 Voor de brownies:

Verwarm de oven voor zoals aangegeven op de verpakkingen. Maak de brownies volgens de aanwijzingen op de verpakking. Vul de vorm met de helft van het browniebeslag, strooi er wat cornflakes over, schenk de gezouten karamel erover en vul de vorm af met de rest van het browniebeslag. Bak de Brownies met cornflakes en karamel in ongeveer 40 minuten smeug.



Dr. Oetker n.v

Smakelijk!

Tip from the Test Kitchen

- Om de brownies mee te nemen als tussendoortje, kan je deze eenvoudig in een papieren Dr. Oetker bakvormpje zetten. Zo blijven je brooddoos en handen vrij van chocoladevlekken.

