

Brownies met hazelnoten en cranberries

ongeveer 10 porties



enige ervaring gewenst

tot 20 Min.



Ingrediënten:

Voor de bereiding:

- 1 bereiding voor Dr. Oetker Brownies
- 100 ml zonnebloemolie
- 3 eieren
- 100 g chocolade, puur (optioneel)
- 100 g hazelnoot
- 100 g cranberries (veenbessen)
- 1 bereiding voor Dr. Oetker Slagschuim
- 80 ml melk

- 1 Verwarm de oven voor op 160°C.
- 2 Bereid de Brownies zoals aangegeven op de verpakking. Indien je intense chocoladebrownies wenst kan je nog 100 g gesmolten pure chocolade aan het deeg toevoegen.
- 3 Houd enkele hazelnoten en cranberries aan de kant voor de decoratie. Snijd de rest van de hazelnoten in 2 of 3 stukjes. Voeg de stukjes hazelnoot en de rest van de veenbessen toe aan het deeg voor Brownies.
- 4 Giet het geheel in de bakvorm en laat ca. 45 min. bakken. Prik ter controle met een mespunt in het midden van de Brownies. De Brownies zijn klaar wanneer er geen deeg meer aan het mes kleeft.
- 5 Laat de Brownies afkoelen, vouw de zijkanten van de bakvorm open en snijd de brownies in stukjes. Bestrooi de Brownies met wat hazelnoten en cranberries ter versiering.
- 6 Serveer de Brownies met een lichte slagroom. Bereid hiervoor een zakje Slagschuim zoals aangeduid op de verpakking met 80 ml koude melk. Garneer de slagroom met enkele rode vruchten.