

Homemade brownie

16 stukken



enige ervaring gewenst

tot 30 Min.



Ingrediënten:

Voor het beslag:

200 g zachte boter
125 g suiker
1 zakje Dr. Oetker Bourbon Vanille
Suiker
zout
3 eieren
½ zakje Dr. Oetker Backin Bakpoeder
50 g cacao poeder
250 g chocolade, puur
75 g bloem

- 1 Vet een ovenschaal in met boter (of Dr. Oetker Bakspray) en bedek deze met bakpapier.
- 2 Verwarm de oven voor.

Elektrische oven: 180 °C
Heteluchtoven: 160 °C
Plaats in de oven: Middelste deel
- 3 Meng de boter tot een gladde massa en voeg geleidelijk aan al roerend de suiker, vanillesuiker en zout toe.
- 4 Voeg de eieren één voor één toe en meng met een mixer op het hoogste niveau gedurende 1 min.
- 5 Smelt 250 g pure chocolade au bain-marie. Roer de gesmolten chocolade door de massa. Voeg daarna de bloem, Backin en cacao toe.
- 6 Giet het deeg in de ovenschaal en plaats deze op het rooster in het midden van de oven. Laat gedurende 30 min. bakken.

Baktijd: 30 minuten



Dr. Oetker n.v

- 7 Haal de brownie uit de ovenschaal en laat afkoelen.

Tip from the Test Kitchen

- Teken enkele hartjes met de Dr. Oetker Chocoladestiften op de Brownies.

