


# Suikervrije brownielolly's

ongeveer 30 stukken

 eenvoudig tot 60 Min.

## Ingrediënten:

### Voor de brownies:

70 g lijnzaad (grof gemalen)  
130 ml water  
200 g couverture van pure chocolate (min. 87 % de cacao)  
1 eetl. zonnebloemolie  
280 g margarine  
475 g kokosbloesuisuiker  
2 eetl. cacao poeder  
400 g bloem  
4 koffiel. Dr. Oetker Backin Bakpoeder

### Voor de decoratie:

150 g couverture van pure chocolate (min. 87 % cacao)  
½ koffiel. chilivlok  
1 eetl. fijngehakte hazelnoot  
ongeveer 1 koffiel. kokosrasp  
1 eetl. fijngehakte pistachenoten  
2 eetl. eetbare bloemen (bijv. rozenblaadjes, bloemenmix)  
20 g gedroogde veenbessen  
20 g gedroogde abrikozen  
1 blaadje (eetbaar) bladgoud  
30 g aalbessen

## Benodigheden:

keukenweegschaal, kom, oven, mes, snijplank, fornuis, pan, handmixer met gardeopzetstuk, bakpapier, bakplaat, baklijst (30 x 34 cm), spatel, 30 ijslollystokjes

### 1 Voor de brownies:

Meng voor het deeg het lijnzaad met water in een kom en laat de zaadjes ongeveer 10 minuten weken. Verwarm de oven voor. Snij de couverture in grove stukken en laat ze met de zonnebloemolie in een kom (au bain-marie) smelten.

**Elektrische oven: 180 °C**

2 Klop intussen met het gardeopzetstuk van je handmixer de margarine en de kokosbloesuisuiker in een kom op tot een licht en romig mengsel. Voeg dan de gesmolten couverture toe en roer ze erdoor. Meng de cacao, de bloem en het bakpoeder in een kom en roer ze samen met de geweekte lijnzaadjes door het mengsel van couverture en suiker.

3 Zet de baklijst op een met bakpapier beklede bakplaat, verdeel het deeg er gelijkmatig in en bak het ongeveer 30 minuten in het midden van de oven. Neem uit de oven, laat afkoelen en zet minstens 30 minuten in de koelkast.

4 Voor de versiering:

Snij voor de versiering de couverture in grove stukken en laat ze in een kom (au bain-marie) smelten. Snij de brownies in 30 gelijke stukjes. Rond de bovenkant een beetje af met een mes om een ijslollylook te krijgen en steek een ijslollystokje in elke brownie. Was de aalbessen, sorteer ze en laat ze uitlekken

5 Besprenkel de brownies vervolgens met couverture en versier ze naar wens met chilivlokken, noten, kokosschilfers, pistachenoten, bloemen, gedroogd fruit, bladgoud en aalbessen.

Smakelijk!

Tip from the Test Kitchen

- Wil je een veganistische versie? Maak dan gewoon een veganistische couverture. Laat je decoratieve creativiteit de vrije loop! Met de restjes van de lolly's en het deeg maak je in een handomdraai overheerlijke cakepops. Kijk op [oetker.be](http://oetker.be) voor recepten zoals een kerstboom van cakepops!