



Special: Sinterklaasbrownies

met kruidnootjes en speculaaskruiden



30-40min



2 personen

Er is maar één ding dat brownies beter maakt: Sinterklaasbrownies! Met een topping van kruidnoten en lekker veel speculaaskruiden. Maak ze in de aanloop naar Sinterklaasavond of gewoon een keer tussendoor. We raden alleen niet aan om ze in een gezette schoen te stoppen, want daar zijn ze nét te smeugig voor.

Wat je van ons krijgt

- 1 pakje roomboter ⁷
- 1 pakje tarwebloem ¹
- 1 zakje speculaaskruiden
- 1 zakje bakpoeder
- 1 zakje cacaopoeder
- 2 eieren ³
- 1 pakje witte suiker
- 1 pakje kruidnoten ¹

Wat je thuis nodig hebt

- zout

Kookgerei

- oven
- rechthoekige bakvorm (ca. 12x18cm)
- bakpapier
- kleine kookpan
- keukenweegschaal
- handmixer

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

Als je een kleinere bakvorm gebruikt, moet je de brownies iets langer bakken.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 928kcal, vet 67.8g, koolhydraten 57.0g, eiwit 16.8g



1. Droge ingrediënten mengen

Verwarm de oven voor op 170°C. Vet een kleine, rechthoekige bakvorm in met **1tl boter**. Bestuif met wat **bloem** en bekleed met bakpapier. Meng **40g bloem** met de **speculaaskruiden**, **1/4tl bakpoeder** en een snuf zout.



4. Beslag afmaken

Spatel de **cacaoboter** door het **beslag**.



2. Boter smelten

Smelt de **rest van de boter** in een kleine kookpan. Neem de pan van het vuur en roer het **cacaopoeder** door de **boter**, tot een glad mengsel ontstaat. Zet ca. 5min opzij.



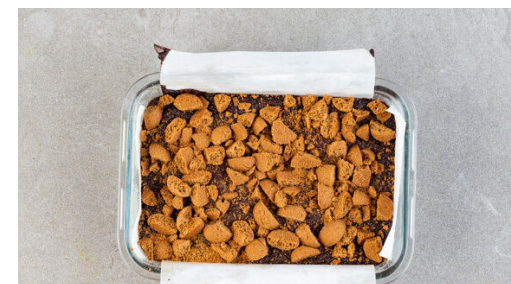
5. Brownies bakken

Schenk het **beslag** in de bakvorm, strijk glad en bak 20-25min in de oven tot de **brownies** stevig zijn en in het midden nog zacht zijn. De **brownies** zijn gaar als je een satéprikker in het midden kan prikken die er schoon uitkomt.



3. Beslag maken

Klop de **eieren** en **150g suiker** met een handmixer in 2-3min schuimig. Je kunt ook een gard gebruiken, dit duurt alleen 5-6min. Spatel het **bloemmengsel** er voorzichtig door. Roer zo kort mogelijk, het is niet erg als er nog klontjes in het **beslag** zitten.



6. Topping meebakken

Hak de **helft van de kruidnootjes** grof en snijd er een paar door de helft. Verdeel de **kruidnootjes** halverwege de baktijd over de **brownies** en bak mee. Eet de **rest van de kruidnootjes** op terwijl je wacht. Laat de **brownies** afkoelen, snijd in stukken en serveer.