



Special: Sinterklaasbrownies

met kruidnootjes en speculaaskruiden



30-40min



2 personen

Er is maar één ding dat brownies beter maakt: kruidnootjes! Deze Sinterklaasbrownies hebben een topping van kruidnoten en worden gemaakt met 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
- 150g tarwebloem ¹
- 1 zakje speculaaskruiden
- 1 zakje bakpoeder
- 1 zakje pure chocoladedrops ⁶
- 2 eieren ³
- 200g 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 evt. iets langer bakken. Dit recept is goed voor 4 porties.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), soja (6), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 715kcal, vet 38.3g, koolhydraten 80.3g, eiwit 10.3g



1. Droge ingrediënten mengen

Verwarm de oven voor op 170°C (190°C boven-/onderwarmte). Vet een kleine, rechthoekige bakvorm in met **1tl boter**. Bestuif met wat **bloem** of bekleed met bakpapier. Meng **40g bloem** met de **speculaaskruiden**, **¼tl bakpoeder** en ¼tl zout.



4. Beslag afmaken

Spatel de **chocoladeboter** snel door het **beslag**.



2. Boter smelten

Smelt de **rest van de boter** in een kleine kookpan. Neem de pan van het vuur en roer **75g chocoladedrops** door de **boter**, tot een glad mengsel ontstaat. Zet ca. 5min opzij.



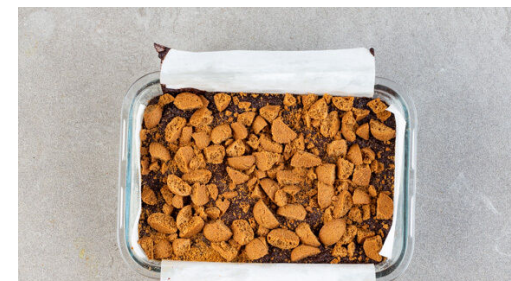
5. Brownies bakken

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. Bak iets langer voor minder zachte **brownies**.



3. Beslag maken

Klop de **eieren** en **100g suiker** met een handmixer in 2-3min schuimig. Je kunt ook een garde gebruiken, dit duurt dan 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 **kruidnootjes** grof en snijd er een paar door de helft. Verdeel de **kruidnootjes** halverwege de baktijd over de **brownies** en bak mee. Laat de gebakken **brownies** afkoelen, snijd in stukken en serveer.