

MARLEY SPOON



Makkelijke brownies

met pindakaasswirl



20-30min



4 porties

Als afsluiter voor jouw diner serveer je deze zondig lekkere brownies! Dit gebakje zou voor het eerst op het diner van de World's Columbian Exhibition in 1893 in het Palmer House Hotel zijn gepresenteerd. De eigenaresse van het hotel had de kok namelijk gevraagd een klein dessert te maken en zo geschiedde. Onze brownie krijgt een mooie pindakaasswirl on top. Probeer daar maar eens van af te blijven!

Wat je van ons krijgt

- bakpoeder
- cacao poeder
- boter⁷
- vanillesuiker
- bruine suiker
- pindakaas⁵

Wat je thuis nodig hebt

- 2 eieren³
- meel¹
- zout

Kookgerei

- bakpapier
- garde of mixer
- middelgrote koekenpan
- oven
- ovenschaal

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

Allergenen

gluten (1), eieren (3), pinda's (5), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 655.0kcal, vet 36.9g, eiwit 11.4g, koolhydraten 67.0g



1. Suiker en boter mengen

Verwarm de oven voor op 175°C hetelucht/200°C. Laat de **helft van de boter** op kamertemperatuur komen en doe deze dan met de **vanillesuiker** en **bruine suiker** in een kom. Mix met een handmixer glad of gebruik een garde of vork. Gebruik de **rest van de boter** voor een ander recept.



4. Pindakaas losroeren

Roer de **pindakaas** met 1 snuf zout en 50ml lauwwarm water tot een romige, gladde **crème**. Bekleed een bakvorm van 15x20cm met bakpapier, zorg dat de randjes bedekt zijn en knip of snijd overtollig bakpapier weg.



2. Eieren toevoegen

Breek 1 ei boven het **boter-suikermengsel** en mix of roer glad. Breek dan een 2e erboven en roer wederom glad.



5. Pindakaasswirls maken

Verdeel het **browniebeslag** gelijkmatig over de bakvorm. Schep de **pindakaas** met 2 lepeltjes in kleine hoopjes over het **beslag** en teken met het puntje van je mes een kringelig patroon. Bak de **brownies** 20-25min in het midden van de oven. Neem de **brownies** uit de oven en laat wat afkoelen.



3. Beslag afmaken

Voeg dan de **cacao**, het **bakpoeder** en 1 flinke snuf zout aan het **mengsel** toe en roer glad. Voeg dan beetje bij beetje 50-60g meel toe en mix tot je een glad **beslag** zonder klontjes hebt.



6. Brownie serveren

Snijd de afgekoelde **brownies** in 4-6 stukken.