

## \*TITEL RECEPT\*



Velthuizen  
KEUKENS

🕒 60 minuten



### Stap 1 | Wat hebben we nodig?

225 gram boter

115 gram pure chocolade

2 eieren

1 eidooier

330 gram suiker

¼ tl zout

1 tl vanille-extract

125 gram bloem

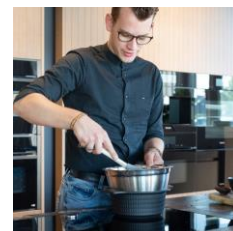
25 gram cacao poeder

1 handje karamelblokjes

3 shotglaasjes Baileys

### Stap 2 | Smelten en mixen

Verwarm als eerste de oven voor op 175 graden. Doe de boter met de chocolade in een kom en smelt deze au bain-marie. Ondertussen klop je de eieren en de eidooier met de suiker, het zout en de vanille-extract luchtig in ongeveer 5 minuten. Het mengsel is goed als het licht van kleur is en als een lint van de garde af loopt.



### Stap 3 | Luchtig mengen

Zodra het chocolade mengsel volledig gesmolten is en iets afgekoeld, schenk je deze bij het luchtige ei mengsel. Laat de mixer op de laagste stand draaien tot een egaal geheel. Meng dan ook de bloem en het cacao poeder erdoor. Bekleed een vierkante bakvorm van 20 centimeter met bakpapier en smeer de zijkanten van de vorm in met boter.



### Stap 4 | Karamel en Baileys

Schenk het beslag in de bakvorm. Strooi een handje karamelblokjes erover. Mocht je geen karamelblokjes hebben, kan je hiervoor ook in kleine stukjes gesneden karamel fudge voor gebruiken. Als laatste schenk je de Baileys erover. Dit zullen ongeveer drie shotglaasjes zijn, het is voldoende als er een dun laagje Baileys gelijkmatig over het beslag ligt.



### Stap 5 | Bakken en genieten

Zet de bakvorm in de oven en bak de brownie af in 35 minuten. Bak eventueel nog 5 minuten langer mocht dit nodig zijn. Laat de brownie volledig afkoelen voordat je hem aansnijdt. Hij zal tijdens het afkoelen nog iets opstijven. Wist je dat deze brownie met karamel en Baileys nóg lekkerder smaakt als je hem een dag van te voren hebt gemaakt? Of vries de brownie in, zo heb je altijd iets in huis voor een geniet momentje!

