



De Kookjuf

Brownies

Ingrediënten

- 1 grote pot uitgelekte kersen of
- 100 gr walnoten
- 4 grote eieren
- 300 gram fijne kristalsuiker
- 140 gram boter
- 1/2 tl vanille-essence
- 140 gram bloem
- 75 gram cacao

Bereiding

1. Verwarm de oven voor op 170 °C
2. Laat de kersen uitlekken in een zeef
3. Weeg alle ingrediënten af en zet ze in schaaltes klaar
4. Smelt de boter in de magnetron
5. Breek de eieren boven de beslagkom en meng met een elektrische handmixer tot een schuimige massa
6. Voeg al roerend de suiker toe en mix nog één minuut
7. Voeg langzaam de gesmolten boter toe en mix nog één minuut
8. Klop er de vanille door en roer nog één minuut
9. Zeef de bloem en de cacao boven de beslagkom
10. Vermeng het mengsel goed met de grote lepel
11. Voeg de uitgelekte kersen toe
12. Roer ze goed door het beslag heen
13. Schep het beslag in de met bakpapier beklede vorm en strijk de bovenkant glad
14. Bak ongeveer 25 minuten in de voorverwarmde oven
15. Controleer of de brownies gaar zijn met een satéprikker
16. Als de prikker redelijk schoon blijft zijn de brownies klaar
17. Neem het blik uit de oven en laat afkoelen
18. Verdeel de brownies in stukken, verpak ze in een luchtdichte trommel. Daarin kunnen ze 5 dagen goed blijven, maar waarschijnlijk zullen ze de ochtend niet halen