

Blonde Brownies met abrikozen

16 stuks

150 gr macadamianoten, blanke amandelen of hazelnoten

400 gr witte chocolade in stukjes

115 gr gedroogde abrikozen

75 gr boter

1 theelepel vanille-essence

3 eieren

150 gr lichte rietsuiker

115 gr zelfrijzend bakmeel

1 bakblik van 35 x 20 bekleed met bakpapier

- Verwarm de oven voor op 190°C
- Hak de noten en de helft van de witte chocolade grof, de stukjes moeten ongeveer even groot zijn
- Snijd de gedroogde abrikozen in even grote stukjes
- Smelt de resterende witte chocolade met de boter au-bain-marie
- Roer daarna van het vuur af de vanille-essence erdoor
- Klop de eieren met de suiker schuimig en giet het chocolademengsel er al kloppend bij
- Zeef het meel erboven en spatel het erdoor
- Roer er tot slot de stukjes noot, chocolade en abrikoos door
- Giet het mengsel in het bakblik en strijk de bovenkant glad en bak het in 30-35 minuten gaar
- Laat de koek in het bakblik afkoelen en snijd daarna de brownies in vierkantjes