

Brownies met Cranberry's

12 stuks

150 gr zelfrijzend bakmeel

115 gr boter

4 el cacao poeder

215 gr lichte rietsuiker

2 eieren, losgeklopt

115 gr cranberry's

5 el grof geraspte pure chocolade, om te bestrooien

Bovenlaag

150 ml zure room

75 gr witte basterdsuiker

2 el zelfrijzend bakmeel

50 gr boter

1 ei, losgeklopt

½ theelepel vanille-essence

Bakblik van 27x18 bekleed met bakpapier

- Verwarm de oven voor op 180°C
- Verwarm de boter, cacao poeder en de suiker boven laag vuur al roerend tot een gesmolten, gladde massa
- Klop van het vuur af het bakmeel en de eieren erdoor tot alles goed gemengd is
- Schep de cranberry's erdoor en giet het mengsel in de vorm
- Klop voor de bovenlaag alle ingrediënten tot een gladde massa en spreid deze uit over de onderlaag
- Bestrooi het geheel met de geraspte chocolade
- Bak de koek in 40-45 minuten gaar
- Laat de koek 10 minuten in de vorm afkoelen, snijd hem in stukken en laat de stukken op een taartrooster verder afkoelen