



⌚ ± 1 uur



Peanut butter cups, oftewel chocolade cups gevuld met pindaas, zijn vooral in Amerika hele populaire lekkernijen. Een bekend merk dat peanut butter cups aanbiedt is Reese's. Reese's ken je vast wel, want dit merk vind je tegenwoordig ook in elke Nederlandse supermarkt. Wij hebben in dit recept gebruik gemaakt van Reese's peanut butter cups, maar je zou de peanut butter cups ook gewoon zelf kunnen maken. Dat is namelijk helemaal niet lastig om te doen.

- 300 gram Callebaut Chocolade Callets Melk;
- 200 gram kristalsuiker;
- 100 gram patentbloem;
- 30 gram cacaopoeder;
- Snufje zout;
- 1 theelepel vanille bourbon pasta;
- Vierkante bakvorm 20 x 20 cm;
- Bakpapier.



Overige benodigdheden:

- 170 gram ongezouten roomboter;
- 3 eieren, maat L;
- 8 Reese's peanut butter cups.

Recept

1. Verwarm de oven voor op 170 graden (heteluchtoven).
2. Smelt de roomboter in een steelpannetje.
3. Roer de chocolade callets door de roomboter heen, totdat ze volledig zijn gesmolten.
4. Laat het chocolademengsel een beetje afkoelen.
5. Meng met een garde de eieren, vanille bourbon en het chocolademengsel door elkaar heen.
6. Mix in 3 minuten de bloem, cacaopoeder, zout en suiker door het eimengsel heen.
7. Bekleed de bakvorm met bakpapier.
8. Giet de helft van het beslag in de bakvorm.
9. Verdeel de peanut butter cups over het beslag heen.
10. Giet het overige beslag op de peanut butter cups.
11. Bak de brownie in circa 20 minuten gaar.
12. Laat de peanut butter cups brownie 2 uur afkoelen en rusten in de bakvorm.
13. Haal de brownie uit de vorm en snijd de brownies in stukjes.

Handige informatie

Hoe blijven de peanut butter cups brownies het langst lekker?

Je kunt jezelf natuurlijk niet misselijk eten in deze verrukkelijke peanut butter cups brownies. Gelukkig kun je deze brownies prima een aantal dagen bewaren. Doordat deze brownies van lekker smeuïg zijn, is het belangrijk dat je de cakejes in een luchtdichte trommel bewaart. Je kunt ze ook goed verpakken in aluminiumfolie. Als je dat doet, blijven de cakejes minstens 1 week goed en blijven ze lekker smeuïg. Krijg je de brownies niet in 1 week op? Dan kun je de cakejes ook invriezen. In de vriezer blijven de lekkernijen ongeveer 3 maanden goed.

Bekijk ook eens onze andere brownie recepten!

Ben jij dol op brownies en houd je ervan om zelf brownies te bakken? Dan vind je het vast leuk om te lezen dat wij een hele hoop brownie recepten op onze blog hebben verzameld. Je kunt aan brownies eenvoudig een twist geven door er bijvoorbeeld chocolaatjes of andere lekkere dingen aan toe te voegen. Wij hebben dan ook heerlijke [Milka brownies](#) en [Daim brownies](#) gemaakt. Daarnaast hebben wij met brownie ook een heuse [brownie cake](#) en een [Oreo brownie cheesecake](#) gemaakt. Deze recepten zijn perfect als traktatie tijdens een verjaardag



of een ander feestje. [Bekijk al onze brownies recepten hier!](#)

Laat aan ons jouw zelfgemaakte peanut butter cups brownies zien!

Heb jij ook met dit recept lekkere peanut butter cups brownies gemaakt? Dan vinden wij het heel leuk om te zien hoe de brownies zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door er een foto van te maken en deze te delen in jouw Instagram Stories. Tag ons met [@baktotaal](#) in de story, zodat wij jouw foto kunnen zien én delen met onze volgers!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Callebaut Chocolate Callets Melk (823) 400g (Art.nr.: 823-E0-D94)
- 1 x Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 x Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 x Mattisson Cacaopoeder Biologisch 100g (Art.nr.: UD5013194)
- 1 x Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 x Dr. Oetker Bourbon Vanille Pasta 50g (Art.nr.: D104250)
- 1 x Wilton Bakvorm Vierkant 20x20cm (Art.nr.: 2105-956)

