



⌚ ± 1 uur

 ± 2 uur

 16 personen



Wij vinden karamel heerlijk om over ons zelfgebakken creaties te gieten. Over taarten, cakes, sloffen; noem het maar op! Wist je al dat het karamel ook heel lekker is in combinatie met chocolade? Dat bracht ons op het idee om eens karamel brownies te bakken. We moeten zeggen dat ze heel het goed zijn gelukt! Als je wilt, kun je het je zelf enorm gemakkelijk maken door de brownies te bakken met de [BrandNewCake Brownie-mix](#). Met deze mix heb je de brownies binnen een handomdraai op tafel staan. Wij kozen er dit keer voor om de brownies helemaal from scratch te maken. Lees snel verder voor ons brownies met karamel recept en ga lekker aan de slag!

- 180 gram Callebaut Chocolade Callets Puur;
- 150 gram bruine basterdsuiker;
- 1 theelepel vanille extract;
- Kwart theelepel suiker;
- 170 gram patentbloem;
- 100 gram Caramel Naturel;
- Bakpapier;
- Bakspray;
- Vierkante bakvorm 20 x 20 centimeter.

- 50 gram ongezoeten roomboter;
- 3 eieren, maat L.



Recept

1. Smelt de ongezouten roomboter samen met de pure chocolade in de magnetron.
2. Meng de gesmolten boter en chocolade door elkaar heen.
3. Laat het mengsel kort afkoelen.
4. Meng met een garde de suiker, de eieren en het vanille extract door het mengsel heen.
5. Spatel het bloem door het mengsel heen.
6. Smelt de karamel en roer dit gelijk daarna door het beslag heen.
7. Verwarm de oven voor op 170 graden (heteluchtoven).
8. Vet de brownie bakvorm met de bakspray in.
9. Bekleed de vorm ook met bakpapier.
10. Schenk het beslag in de vorm.
11. Bak de brownie in 20 minuten gaar.
Tip! De brownie is gaar als je er met een satéprikker in gaat en deze er droog uit komt.
12. Laat de brownie minimaal 2 uur afkoelen alvorens je hem aansnijdt.
13. Snijd de brownie in 16 stukken.
14. Smelt wat extra karamel en doe dit in een spuitzak.
15. Knip het puntje van de spuitzak af en decoreer de brownies met de karamel.
Tip! Je kunt eventueel zelfs nog wat caramelpokjes over de brownies heen strooien. Lekker hoor!
16. Daarna zijn de brownies met karamel klaar om te worden opgepeuzeld, dat wordt genieten!

Handige informatie

Gebruik een karamel naar keuze!

Wie denkt dat karamel gewoon karamel is, heeft het goed mis. Tegenwoordig zijn er namelijk allerlei soorten karamel te vinden, waar allerlei smaakjes aan zijn toegevoegd. Caramel zeezout is hier misschien wel de bekendste van. Daarnaast heb je onder andere ook karamel met tonkabonensmaak, karamel met een whiskey smaakje, chili, lavendel en nog veel meer! Je vindt ze allemaal in ons [caramel assortiment](#). Uiteraard kun je ook zelf karamel maken en daar eventueel een smaakje aan toevoegen als je dat wilt. Wij maakten het zelfs ons iets gemakkelijker, door kant-en-klare karamel te gebruiken van [het merk CaramelZ](#). We kozen voor de [nature variant](#), zodat je nog goed de lekkere smaak van de brownie proeft.

Bekijk ook onze andere brownie recepten!

Met brownies kun je allerlei verschillende kanten op, wij hebben dan ook diverse uiteenlopende brownies recepten op ons blog staan. Vind jij het leuk om brownies te bakken? Dan vind je het vast en zeker ook leuk om onze andere brownie recepten uit te proberen. Maak bijvoorbeeld heerlijke [nutella brownies](#) of [rocky road brownies](#). Heb je trouwens al eens gehoord van [red velvet brownies](#)? Die zijn echt onwijs lekker. Zo hebben wij



wel meer brownies recepten die echt het proberen waard zijn. [Bekijk al onze brownies recepten hier!](#)

Deel jouw brownies met karamel met ons!

Heb jij met dit recept brownies met karamel gemaakt? Dan zijn wij erg benieuwd naar hoe de brownies zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door ze te delen in jouw Instagram Stories en ons te taggen met [@baktotaal](#). Dan kunnen we jouw brownies trouwens niet alleen zien, maar ook delen op ons eigen account. Dat vinden wij heel erg leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Caramel Naturel 110 gram (Art.nr.: CZ001)
- 1 x Lichte Basterdsuiker Van Gilse 600g (Art.nr.: VG004)
- 1 x Vanille Extract Bourbon 60ml (Art.nr.: D1080)
- 1 x Patisse Bakpapier 38cm x 8m (Art.nr.: 01710)
- 1 x Kristalsuiker Van Gilse 1kg (Art.nr.: VG001)
- 1 x Taartpan PME Vierkant 20x20x10cm (Art.nr.: SQR0841)
- 1 x Callebaut Chocolate Callets Puur (811) 400g (Art.nr.: 811-EO-D94)
- 1 x Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 x BrandNewCake Bakspray 100ml (Art.nr.: BNC00676)

