



🕒 ± 1.5 uur

 15 personen



Deze blondies zijn lekker knapperig van buiten en super smeuïg van binnen. Daarbij zijn ze ook nog eens super makkelijk om te maken. Redenen genoeg om dat eens te gaan doen. Lees snel dit recept voor een Sinterklaas blondie en ga lekker aan de slag!

Veel mensen denken dat een blondie familie van de brownie is. Echter is dit niet zo! Een brownie wordt voornamelijk met chocolade gemaakt, een blondie daarentegen lijkt juist meer op een soort boterkoek. Een blondie is ook enorm smeuïg van binnen door de combinatie van boter en suiker. Deze lekkernij is daarom perfect voor naast een kopje koffie of thee.

- 350 gram lichte basterdsuiker;
- 2 eetlepels melk;
- 1 theelepel vanille extract;
- 1 eetlepel speculaaskruiden;
- 275 gram tarwebloem;
- Halve theelepel maizena;
- Taartpan PME Vierkant 22,5x22,5x7,5cm;
- Bakpapier;
- Bakspray.





Recept

1. Verwarm de oven voor op 155 graden (heteluchtoven).
2. Bedek het bakblik met bakpapier, spray onder het bakpapier de vorm in met bakspray.
Tip! Bedek ook de zijkanten met bakpapier
3. Smelt de roomboter op een laag vuur in een steelpan.
4. Laat de gesmolten boter een beetje afkoelen.
5. Mix ondertussen de suiker, eieren, melk, vanille, speculaaskruiden en een snufje zout goed door elkaar heen.
6. Roer geleidelijk aan de boter door het mengsel heen.
7. Mix de bloem en maizena door het beslag heen.
8. Spatel tot slot de pepernoten door het beslag heen.
9. Doe het beslag in de bakvorm en strijk dit glad met een lepel of spatel. **Tip!** Eventueel kun je nog extra pepernoten op de bovenkant van het beslag doen.
10. Bak de blondie in 55 ongeveer 60 minuten gaar.
Tip! Dit kan per oven verschillen.
Tip! Je kunt met een satéprikker controleren of de blondie gaar is, als deze schoon uit de blondie komt is deze gaar.
11. Haal de cake uit de oven en laat hem volledig afkoelen.
12. Snijd de afgekoelde blondie in stukjes.
13. Besprenkel de Sinterklaas blondies eventueel nog met gesmolten melkchocolade.

Bekijk al onze andere Sinterklaas recepten!

Hoe kun je deze Sinterklaas blondies het best bewaren?

Heb je niet alle blondies opgekregen? Of wil je ze alvast van tevoren maken? Dan vind je het vast fijn om te weten hoe je deze lekkernijen het best kunt bewaren. Blondies kun je ongeveer 2 tot 3 dagen buiten de koeling bewaren in een luchtdichte trommel. Je kunt ze ook invriezen. Dan blijven ze tot wel 3 maanden goed, ideaal toch?!

Deel jouw Sinterklaas blondies met ons!

Heb jij met dit recept Sinterklaas blondies gemaakt? Dan zijn wij erg benieuwd naar hoe ze zijn geworden. Dat kun je aan ons laten zien door ze te delen in jouw Instagram Stories en ons te taggen met [@baktotaal](https://www.instagram.com/baktotaal). Dan kunnen we jouw bakcreaties trouwens niet alleen zien, maar ook delen op ons eigen account. En dat vinden wij heel erg leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 x Lichte Basterdsuiker Van Gilse 600g (Art.nr.: VG004)
- 1 x Holland Foodz Halfvolle Houdbare Melk 1L (Art.nr.: HF9003)
- 1 x Dr. Oetker Bourbon Vanille Extract 35ml (Art.nr.: D102062)
- 1 x BrandNewCake Speculaaskruiden 110g (Art.nr.: BNC00361)
- 1 x Franse Tarwebloem T65 1kg (Emilie Girardeau) (Art.nr.: 17090)
- 1 x Koopmans Prof. Maizena 1kg (Art.nr.: K1-50-230251)
- 1 x Taartpan PME Vierkant 22,5x22,5x7,5cm (Art.nr.: SQR0931)
- 1 x Patisse Bakpapier 38cm x 8m (Art.nr.: 01710)
- 1 x BrandNewCake Bakspray 100ml (Art.nr.: BNC00676)

