Sinterklaas brownie recept

± 1.5 uur ± 2 uur 16 personen

Brownies zijn van die enorm lekkere en smeuïge snacks waar wij geen genoeg van kunnen krijgen. Je hebt tegenwoordig brownies in allerlei verschillende soorten en smaken, maar heb jij weleens van Sinterklaas brownies gehoord? Deze brownies zijn super simpel om te maken en smaken, al zeggen wij zelf, echt heerlijk! Een perfecte snack voor bijvoorbeeld pakjesavond of gewoon een heerlijk avondje op de bank in de Sinterklaas periode. Wij weten zeker dat jij met deze brownie jouw gasten niet zal teleurstellen. Lees snel verder voor het Sinterklaas brownie recept en ga snel aan de slag!

Wat zijn kruidnoten?

Kruidnoten worden vaak verward met pepernoten en veel mensen denken dat deze 2 lekkernijen hetzelfde zijn. Echter is dit niet zo. De kruidnoot is namelijk knapperig, rond van vorm en smaakt naar speculaas. De pepernoot daarentegen heeft een structuur zoals taai-taai. De pepernoot is niet knapperig, maar juist wat zachter en taaier. Pepernoten hebben ook geen gelijke vormen en lijken daardoor niet echt op elkaar. Ze zien er een beetje uit als dobbelstenen. Uiteraard smaken ze beiden heerlijk. Om de brownie echt helemaal in Sinterklaas thema te krijgen, hebben wij voor onderstaand recept onder andere kruidnoten gebruikt.

Benodigdheden uit onze webshop:

- 300 gram lichte basterdsuiker;
- 100 gram cacaopoeder;
- 300 gram Callebaut Chocolade Callets Puur;
- Mespuntje zout;
- 1 zakje vanillesuiker;

- 100 gram patentbloem;
- 125 gram BrandNewCake Bakvaste Chocolade Chunks Puur;
- Bakpapier;
- Vierkante bakvorm 20 x 20 cm.

Overige benodigdheden:

- 290 gram ongezouten roomboter;
- 5 eieren, maat M;
- 200 kruidnoten + extra ter decoratie.

Recept

Het maken van het beslag:

1. Smelt de boter in een steelpannetje.
2. Roer de basterdsuiker door de gesmolten boter heen.
3. Roer ook 200 gram chocolade callets door de gesmolten boter heen, totdat de callets gesmolten zijn.
4. Laat dit mengsel ongeveer 5 minuten afkoelen.
5. Meng daarna de eieren 1 voor 1 door het mengsel heen.
   Tip! Laat telkens 1 ei door het mengsel opnemen, voordat je het volgende ei eraan toevoegt.
6. Voeg daarna de cacaopoeder, het zout, de vanillesuiker en de Chocolade Chunks toe aan het mengsel.
7. Roer de bloem er geleidelijk doorheen.
8. Spatel tot slot de kruidnoten door het mengsel heen.

Het bakken van de brownie:

1. Verwarm de oven voor op 170 graden.
2. Bekleed de vierkante bakvorm met bakpapier.
3. Giet het beslag in een 20 x 20 bakvorm.
4. Bak de brownie 30 minuten in de oven.
5. Laat de brownie minimaal 2 uur afkoelen voordat je hem aansnijdt.

Het decoreren van de brownie:

1. Smelt 100 gram Callebaut Callets puur au bien-marie.
2. Doe ondertussen 50 gram kruidnoten in een zak en maak deze klein.
   Tip! Dit kan gemakkelijk door er bijvoorbeeld met een deegroller overheen te gaan.
3. Als de chocolade gesmolten is, giet je deze over de brownie heen.

4. Strooi de kruidnoten over de chocolade heen.
   Tip! Eventueel kun je nog wat Sinterklaas chocolaatjes gebruiken voor wat extra decoratie.

Handige informatie

Bekijk eens ons Sinterklaas assortiment

Wil jij meerdere Sinterklaas baksels maken? Dan vind je het misschien leuk om te weten dat wij op onze website een uitgebreid Sinterklaas assortiment hebben. Hier vind je alles wat jij nodig hebt voor het maken van de lekkerste en tofste Sinterklaas baksels. Naast dit recept voor deze Sinterklaas brownies hebben wij op onze blog nog veel meer enorm leuke recepten staan voor de lekkerste Sinterklaas baksels. Bekijk alle Sinterklaas recepten hier!

Deel jouw Sinterklaas brownie met ons!

Heb jij zelf met dit recept een Sinterklaas brownie gemaakt? Dan zijn we erg benieuwd naar hoe deze is geworden. Dat kun je aan ons laten zien door een foto van het baksel te delen in jouw Instagram Stories. Als je ons tagt met @baktotaal kunnen wij jouw bakcreatie zien én delen met onze eigen volgers. En dat vinden wij onwijs leuk om te doen!

Verkrijgbaar in onze webshop

- 1 × Lichte Basterdsuiker Van Gilse 600g (Art.nr.: VG004)
- 1 × Mattisson Cacaopoeder Biologisch 100g (Art.nr.: UD5013194)
- 1 × Keukenzout 1kg (Art.nr.: R18131)
- 1 × Dr. Oetker Bourbon Vanillesuiker 24g (3x8g) (Art.nr.: D100317)
- 1 × Molen de Hoop Patentbloem 1kg (Art.nr.: DH10)
- 1 × BrandNewCake Bakvaste Chocolade Chunks Puur 300g** (Art.nr.: BNC01300)
- 1 × Patisse Bakpapier 38cm x 8m (Art.nr.: 01710)
- 1 × Patisse Taartpan Vierkant 20x20x5cm (Art.nr.: 08922)
- 1 × Callebaut Chocolade Callets Puur (811) 400g (Art.nr.: 811-E0-D94)