

Brownie met pistachenoten en veenbessen

Bereidingstijd
> 1h

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

200 gram boter
250 gram pure chocolade (in stukjes)
5 eieren (lichtjes opgeklopt)
250 gram suiker
200 gram bloem
35 gram cacaopoeder
75 gram gedroogde veenbessen
75 gram pistachenoten (grof gehakt)

Bereidingswijze

1. **Bekleed een brownievorm of andere bakvorm (± 20 x 30 cm) met bakpapier. Zorg ervoor dat het papier ruim over de rand van de vorm hangt, zo kun je de brownie na het bakken makkelijk uit de vorm halen.**

2. **Smelt de boter en chocolade samen in een steelpan op laag vuur. Zet apart en laat een beetje afkoelen. Klop hier de eieren door en meng goed. Voeg de rest van de ingrediënten toe.**

3. **Giet in de bakvorm en zet 25 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven. Laat een kwartier afkoelen in de vorm.**

4. **Haal de brownie uit de vorm en laat verder afkoelen op een rooster. Snij in vierkantjes en serveer met ijs.**