



# 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 ( $\pm 20 \times 30$  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.