Confetti brownies

Ingrediënten

375 g Boter (ongezouten roomboter)
400 g Pure chocolade
6 Stuk(s) Ei
250 g Lichtbruine basterdsuiker
200 g Suiker (fijne)
1 el (eetlepels) Vanille aroma (bijv. Dr. Oetker)
225 g Koopmans Patentbloem Kristal
1 snufje(s) Zout
175 g Smarties®

Keukenspullen

Bakblik (ongeveer 25x37 cm)
Bakpapier
Mixer met gardes
Steelpan
Boter of bakspray om mee in te vetten
Satéprikker

1. Browniebeslag maken

Verwarm de oven voor (elektrisch 175°C / hetelucht 160°C). Vet het bakblik in en bekleed het met bakpapier.

Smelt in een pannetje op laag vuur de **boter (375 g)** met de **pure chocolade (400 g)**. Laat iets afkoelen.

Mix ondertussen de **lichtbruine basterdsuiker (250 g), kristalsuiker (200 g)** en **eieren (6 stuks)** luchtig.

Doe de chocolade erbij, samen met het **vanille-aroma (1 el)**.

Doe daarna in de delen de **bloem (225 g)** met het **zout (snufje)** erbij en roer goed door.

> ### Voor volwassenen: whiskey
> Voeg eventueel een flinke scheut whiskey toe. Dit geldt uiteraard alleen voor volwassenen. Het is mijn geheime ingrediënt voor brownies. Het haalt echt de smaak van de chocolade op, maar je kunt het weglaten als je liever niet met alcohol bakt of als je het als kindertraktatie maakt.

2. Brownies bakken

Doe het browniebeslag in het bakblik en sla een paar keer goed op het aanrecht, zodat de luchtbubbels uit het bakblik gaan. Daarna strooi je de **Smarties® (175 g)** over het browniebeslag. Bak de brownies in ongeveer 25 minuten gaar.

Laat afkoelen in het blik, maar snijd wel vast de randjes los. Stort op een grote snijplank en snijd in twee of vier stukken, die je in aluminiumfolie wikkelt. Leg nu een nacht in de vriezer. Dit is de ultieme tip! De brownies krijgen daardoor een hele lekkere bite!

Als je deze brownies daadwerkelijk maakt om uit te delen, haal je ze op de betreffende dag uit de vriezer en laat ze iets ontdooien voor je ze met een warm mes in super mooie rechte vierkantjes of rechthoekjes snijd. Stapel ze lekker hoog op een plank en uitdelen maar!

Gaarproef

De brownies zijn klaar wanneer de bovenkant mooi glanzend is, het geheel iets ingezakt is en de binnenkant nog licht vochtig is. De satéprikker moet er niet schoon uitkomen: dan zijn ze te droog. Laat de brownies goed afkoelen in de vorm, voordat je deze verwijdert.

Variatie

Tip: met een bus slagroom en een (zelfgemaakte) chocoladesaus maak je er een fantastische bijdrage voor een toetjesbuffet van. Nog een tip: je kunt de garnering van de smarties natuurlijk ook weglaten of juist variëren met talloze andere vullingen, zoals stukjes karamelfudge, koekjes, marshmallow of cranberries!