Kerstbrownies met cranberry

Ingrediënten

300 g Cranberries (vers)
1 Stuk(s) Sinaasappel
75 g Boter (ongezouten roomboter)
1 Stuk(s) Ei
1 pak(ken) Dr. Oetker Brownies Choco
100 ml Water
75 g Koopmans Zelfrijzend Bakmeel
1 el (eetlepels) Kaneel
200 ml Verse slagroom (onbereid)
1 Zakje(s) Dr. Oetker Suiker met Vanillesmaak

Keukenspullen

Mengkom
Mixer met gardes

1. Voorbereiden

Verwarm de oven (elektrisch 180°C / hetelucht 160°C). Vouw de randjes van de bijgeleverde bakvorm niet om, maar laat ze omhoog.

Pers de **sinaasappel (1 stuk)** uit en vul het sap aan met water tot 100 ml. Was de **cranberry's (150 g)** en dep ze droog.

2. Brownies bakken

Bereid de **bakmix (1 pak Dr. Oetker Brownies Choco)** volgens de aanwijzingen met extra **boter (75 g)**, extra **zelfrijzend bakmeel (75 g)**, het aangelengde sinaasappelsap (in plaats van water) en het **ei (1 stuk)**. Zorg dat de boter op kamertemperatuur is. Plaats het rooster in het midden van de oven en verwarm de oven voor. Druk de geperforeerde randen van de bakvorm naar beneden.

Mix de boter tot een romige creme. Voeg de browniemix en het **water (100 ml)** toe en meng alles met de mixer op de laagste stand goed door elkaar. Mix nog 1 minuut op de middelhoge snelheid door tot een glad beslag. Verdeel het beslag gelijkmatig over de bakvorm. Schep de cranberry's door het beslag en schep het beslag in de bakvorm.

Plaats de bakvorm op het rooster in het midden van de voorverwarmde oven. Bak de brownies gaar in ca. 40 minuten.Laat de brownies goed afkoelen in de vorm, voordat je deze verwijdert.

> 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.

3. Kaneelslagroom maken

Klop de **slagroom (200 ml)** met **vanillesuiker (1 zakje)** en **kaneel (1 el)** tot het stevig is, schep het in een kannetje. Snijd de Kerstbrownies in 12 stukken en serveer de slagroom er bij.