

Ingrediënten

250 g (gram) Witte chocolade
200 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
2 tl (theelepels) Citroenrasp
4 Stuk(s) Ei
125 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
200 g (gram) Koopmans Patentbloem Kristal
1 tl (theelepels) Dr. Oetker Backin bakpoeder
150 g (gram) Frambozen

Keukenspullen

Springvorm Ø26 cm
Mixer met gardes
Dr. Oetker Bakspray
Spatel

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 160°C / hetelucht 140°C) en plaats een rooster in het midden van de oven.

Vet de springvorm in met Dr. Oetker Bakspray of met boter en bestuif deze licht met bloem.

In plaats van een springvorm kun je ook een ovenschaal gebruiken.

2. Blondie-beslag maken

Snijd de **witte chocolade (250 g)** in kleine stukjes van ongeveer ½ cm. Doe 150 g van de witte chocolade samen met de **boter (200 g)** in een bakje.

Verwarm een pan met water en plaats het bakje met de chocolade en de boter hierin (au bain-marie). Let op dat er geen water bij de boter/chocolade komt, en smelt de boter en de chocolade. Het smelten kan ook 1½ à 2 minuten in een glazen bakje in de magnetron op 600 Watt. Haal steeds na een ½ minuut het bakje uit de magnetron en roer de boter/chocolade goed door.

Klop de **eieren (4 stuks)** samen met **kristalsuiker (125 g)** en het **citroenrasp (2 tl)** in 2 minuten op de hoogste stand tot een luchtig, schuimig geheel.

Meng de **Koopmans Patenbloem Kristal (200 g)**, **Backin bakpoeder (1 tl)** en de rest van de chocoladestukjes (100 g) door elkaar.

Spatel het bloemmengsel voorzichtig door de luchtige eieren. Voeg geleidelijk de gesmolten boter/chocolade toe en spatel dit er ook door.

3. Blondies bakken

Schenk het beslag in de springvorm en verdeel de bevroren **frambozen (150 g)** over het beslag.

Bak de brownie in ongeveer 45 minuten gaar en goudbruin.

Laat de brownie goed afkoelen voordat je 'm aansnijdt.

In plaats van diepvriesframbozen kun je ook verse frambozen (150 g) gebruiken.