Blondies met karamel

Ingrediënten

140 g (gram) Boter of margarine (op kamertemperatuur)
180 g (gram) Suiker (fijne)
0.5 tl (theelepels) Baking soda
0.5 tl (theelepels) Zout
1 tl (theelepels) Vanille extract
1 Ei (groot)
160 g (gram) Bloem
210 g (gram) Witte chocolade
60 g (gram) Gemengde noten
100 g (gram) Dr. Oetker Chocolate Chips Witte chocolade
80 g (gram) Boter
30 g (gram) Lichtbruine basterdsuiker
0.5 Blik(ken) Gecondenseerde melk

Keukenspullen

Mixer met gardes
Brownie bakvorm (of ovenschaal)
Spuitzak (met verschillende spuitmondjes naar keuze)
Steelpan

1. Voorbereiding

Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn.

Bekleed de bakvorm met twee stroken bakpapier die uitsteken boven de vorm. Zodat de blondies na het bakken uit de vorm kunnen met een bakpapier-lift.

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor: **160 graden** (hete lucht) **175 graden** (elektrische oven) **stand 2** (gasoven)

2. Blondies maken

Smelt voorzichtig de **witte chocolade (210 g)** au bain-marie.

Klop de **boter (140 g)**, **suiker (180)**, **zout (1/2 tl)** en **vanille extract (1 tl)** luchtig. Voeg het **ei (1)** toe en mix door totdat deze is opgenomen.

Spatel de **bloem (160 g)** en de **baking sode (0.5 tl)**door het beslag, vervolgens de gesmolten chocolade en als laatste de **noten (60 g naar keuze)** en **witte chocolade chips (100 g)**.

3. Blondies bakken

Stort het beslag in een brownievorm of ovenschaal. Bak de blondies gaar in ongeveer 35 minuten.

Laat de blondies afkoelen in de vorm.

4. Karamelsaus maken

Smelt de **boter (160 g)** op een laag vuur in een steelpannetje. Roer de **basterdsuiker (60 g)** en de **gecondenseerde melk (1/2 blik)** erdoor. Houd het mengsel tegen de kook aan en blijf ongeveer 10 minuten goed roeren tot de karamel de goede dikte heeft. De karamel moet stevig zijn, maar nog wel schenkbaar.

5. Blondies met karamel maken

Doe wat karamel in een spuitzak (of gebruik een theelepel) en decoreer de blondies. Maak het af met fijngehakte hazelnootjes.

1. Voorbereiding

Zorg dat alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn.

Bekleed de bakvorm met twee stroken bakpapier die uitsteken boven de vorm. Zodat de blondies na het bakken uit de vorm kunnen met een bakpapier-lift.

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor: **160 graden** (hete lucht) **175 graden** (elektrische oven) **stand 2** (gasoven)

2. Blondies maken

Smelt voorzichtig de **witte chocolade (210 g)** au bain-marie.

Klop de **boter (140 g)**, **suiker (180)**, **zout (1/2 tl)** en **vanille extract (1 tl)** luchtig. Voeg het **ei (1)** toe en mix door totdat deze is opgenomen.

Spatel de **bloem (160 g)** en de **baking sode (0.5 tl)**door het beslag, vervolgens de gesmolten chocolade en als laatste de **noten (60 g naar keuze)** en **witte chocolade chips (100 g)**.

3. Blondies bakken

Stort het beslag in een brownievorm of ovenschaal. Bak de blondies gaar in ongeveer 35 minuten.

Laat de blondies afkoelen in de vorm.

4. Karamelsaus maken

Smelt de **boter (160 g)** op een laag vuur in een steelpannetje. Roer de **basterdsuiker (60 g**) en de **gecondenseerde melk (1/2 blik)** erdoor. Houd het mengsel tegen de kook aan en blijf ongeveer 10 minuten goed roeren tot de karamel de goede dikte heeft. De karamel moet stevig zijn, maar nog wel schenkbaar.

5. Blondies met karamel maken

Doe wat karamel in een spuitzak (of gebruik een theelepel) en decoreer de blondies. Maak het af met fijngehakte hazelnootjes.