Hazelnoot brownies

Ingrediënten

1 Pak Dr. Oetker Brownies Choco
50 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
100 ml Water
1 Zakje(s) Dr. Oetker Hazelnoten

Keukenspullen

Mengkom
Mixer met gardes

1. Voorbereiden

Neem de bakvorm uit de verpakking. Druk de geperforeerde randen van de bakvorm naar beneden. Zorg dat de **boter (50 g)** op kamertemperatuur is. Plaats het rooster in het midden van de oven en verwarm de oven voor (elektrisch 175°C / hetelucht 175°C).

2. Browniebeslag maken

Klop met de mixer de **boter** los in een beslagkom. Voeg de **bakmix** en het **water (100 ml)** toe en mix het geheel 1 minuut op de middelste stand tot een glad beslag. Verdeel het beslag gelijkmatig over de brownievorm.

Hak de **hazelnoten (1 zakje)** in grove stukken en verdeel de gehakte hazelnoten over het browniebeslag.

3. Hazelnootbrownies bakken

Bak de hazelnootbrownies ongeveer 35 tot 40 minuten in de oven, zodat de brownies nog wat smeuïg (licht vochtig) zijn en de hazelnoten mooi goudbruin geroosterd.

Laat de brownies goed afkoelen in de vorm, voordat je deze verwijdert.