Krokante hazelnoot karamel brownies

Ingrediënten

300 g (gram) Hazelnoten
200 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
1 tl. (theelepels) Zonnebloemolie
50 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
1 Pak Dr. Oetker Brownies Choco
100 ml Water
1 Zakje(s) Dr. Oetker Duo Glazuur Choco

Keukenspullen

Vierkante bakvorm 18x18 cm
Boter om in te vetten
Bakpapier
Bakplaat
Steelpan
Mengkom
Mixer met gardes

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor (elektrisch 180°C / hetelucht 160°C). Vet de bakvorm in en bekleed met bakpapier.

2. Hazelnoot praline maken

Verdeel de **hazelnoten (300 g)** over de bakplaat en rooster 10 minuten in de oven. Verhit een pan met dikke bodem en smelt de **kristalsuiker (200 g)** op middelhoog vuur. Roer met een metalen lepel zodra het begint te smelten en karamelliseer tot de suiker helder en goudbruin kleurt. Neem de pan van het vuur en schenk 2/3 van de karamel over 2/3 van de hele hazelnoten op de bakplaat. Laat minimaal 10 minuten uitharden, breek in schotsen en maal samen met **1 eetlepel zonnebloemolie** in een keukenmachine of hakmolen tot het ongeveer zo grof als broodkruim is. Dit is je hazelnoot-praline vulling.

3. Krokantjes maken

Hak de resterende 1/3 hazelnoten grof en leg opnieuw op een bakpapier. Verdeel de resterende karamel met behulp van een lepel over de grof gehakte hazelnoten in rustieke karamelstrepen. Laat dit 10 minuten uitharden en breek in grove stukken.

4. Brownies bereiden

Bereid ondertussen het browniebeslag. Mix eerst de **boter (50 g)** tot een romige crème. Voeg de **browniemix (1 pak)** en het **water (100 ml)** toe en meng alles met een mixer op de laagste stand door elkaar. Mix hierna nog 1 minuut op middelhoge snelheid tot een glad beslag. Verdeel de helft van het beslag gelijkmatig over de bakvorm.

Schep een laag hazelnoot-praline bovenop het beslag en verdeel hierover het resterende browniebeslag. Plaats de brownies in het midden van de oven en bak in ongeveer 40 minuten gaar.

5. Zelfgemaakte chocodecoratie

Leg ondertussen een vel bakpapier op bijv. een bakplaat. Verwarm het **Duo Glazuur Choco (1 zakje)** goed ondergedompeld minimaal 10 minuten in een kom met heet (gekookt) water. Haal het zakje vervolgens voorzichtig uit het water en kneed goed door. Knip de bovenkant eraf en verdeel voorzichtig over het bakpapier. Laat afkoelen en breek in schotsen.

Laat de brownies iets afkoelen en decoreer met de karamelhazelnoot brokken en de duo glazuur stukken.

> ### Chocopatronen maken
> Voor een mooi patroon in de chocoladedecoratie haal je een satéprikker eerst horizontaal en hierna verticaal door de gesmolten chocolade.