Pindakaas brownies met pretzels en banaan

Ingrediënten

50 g (gram) Boter (ongezouten roomboter)
1 Pak Dr. Oetker Brownies Choco
100 ml Water
50 g (gram) Pretzel
4 tl. (theelepels) Pindakaas
1 Stuk(s) Banaan

Keukenspullen

Mixer met gardes
Boter of bakspray om mee in te vetten

1. Voorbereiden

Verwarm de oven voor. Vet de bakvorm uit het **pak Dr. Oetker Brownies Choco** in met boter of bekleed het met bakpapier.

2. Brownies bakken

Klop met de mixer de **boter (50 g)** zacht en romig in een beslagkom. Voeg de bakmix uit het **pak Dr. Oetker Brownies Choco** en het **water (100 ml)** toe. Mix het geheel met een mixer met garden op de laagste stand goed door elkaar. Meng met een spatel de **pindakaas (2 el)**, een geprakte **banaan** en de gebroken **pretzels (30 g)** door het beslag. Verdeel het beslag gelijkmatig over de bakvorm. Smeer de overgebleven **pindakaas (2 el)** over het browniebeslag en leg daarop de **pretzels (20 g)**.

Bak de brownie in ± 30 minuten gaar of tot de bovenkant stevig maar de binnenkant nog zacht aanvoelt.