



## American Brownie

Hij is fudgy, hij is smeuig, hij is het beste wat een chocolade fan kan overkomen: de American Brownie.

## Boodschappenlijstje

---



**FunCakes Chocolate Chunks Puur**  
350g  
F30135  
€ 10,45



**FunCakes Chocolate Chunks Melk**  
350g  
F30140  
€ 10,29



**FunCakes Mix voor Fudge Brownie**  
500g  
F10175  
€ 5,95



**FunCakes Bakpapier Vellen 25x25cm**  
pk/50  
F83460  
€ 3,95



**Wilton Performance Pans Vierkante**  
**Bakvorm 20x20cm**  
191003097  
€ 12,29

## Ingrediënten

- 500 g FunCakes Mix voor Fudge Brownie
- 125 g FunCakes Chocolade Chunks Puur
- 125 g FunCakes Chocolade Chunks Melk
- 200 g gesmolten roomboter
- 3 eieren (ca. 150 g)
- Walnoten en/of hazelnoten gehakt naar wens

## Benodigheden

- FunCakes Parchment Paper Sheets 25x25 cm pk/50
- Wilton Performance Pans® Vierkante Bakvorm 20x20 cm
- Mengkom
- Mixer

## Stap 1: Voorbereiding

Verwarm de oven voor op 160°C (heteluchtoven 140°C).

## Stap 2: Maak de mix

Meng 500 g FunCakes Mix voor Fudge Brownie met 200 g gesmolten roomboter. Voeg 3 eieren (150 g) toe en mix op lage stand in 5 minuten tot een glad beslag. Voeg naar wens 125 g gehakte walnoten, hazelnoten en/of FunCakes Chocolade Chunks toe.

## Stap 3: Bak de brownie

Vul de Wilton Performance Pans® Vierkante Bakvorm met FunCakes Parchment Paper Sheets. Doe het beslag erin en bak de brownie ca 35 minuten in het midden van de oven. De oven tussentijds niet openen!

## Stap 4: Opstijven

De brownie blijft zacht en smeug aan de binnenzijde. Na het bakken volledig af laten koelen en minimaal een uur laten opstijven in de koelkast voor aansnijden.

## Stap 5: Geniet van deze American Brownie

Benieuwd hoe je brownies het beste kunt bewaren? Lees hier alles over in [het bewaarblog](#) over het bewaren van al jouw lekkere baksels!