



Brownies met amandelen, dadels en stout van Duits & Lauret

Kopen:

300 gram chocolade, extra puur (72%)
125 gram roomboter, kamertemperatuur
150 gram rietsuiker
2 eieren
1 dl stout van Duits & Lauret
75 gram bloem
50 gram ontvelde amandelen, grof gehakt
5 ontpitte dadels
poedersuiker

Koken:

De ontpitte dadels in flinterdunne stukjes snijden en gedurende 2 uur in het bier wellen. De oven voorverwarmen op 180 graden Celsius. De chocolade in kleine stukjes hakken en in een steelpannetje boven een kom met heet water laten smelten. Goed roeren en vervolgens iets laten afkoelen. Boter en suiker met een mixer kloppen en de eieren een voor een al kloppend erbij doen. De chocolade erdoor roeren en daarna de bloem, grof gehakte amandelen, stukjes dadel en de rest van het bier erdoor roeren. Een bakblik van ongeveer 25 x 30 cm met wat boter invetten en het beslag erover verdelen. Het bakblik in het midden van de oven plaatsen en in ruim 35 minuten gaar bakken. Uit de oven halen en naar nog enkele lepels stout van Duits & Lauret erover verdelen. Vervolgens hard laten worden en in gelijkmatige stukken verdelen. De stukken over met poedersuiker bestrooide borden verdelen. Een gekoeld glas stout van Duits & Lauret erbij serveren.

Speciaalbierbrouwerij Duits & Lauret, Schoolstraat 77, 3451 AC Vleuten

www.duitslauret.com

Assortiment van deze brouwerij: Duits & Lauret Stout, Duits & Lauret Blond, Duits & Lauret Dubbelbock

Voor verkooppunten en verkrijgbaarheid in cafés en restaurants, zie: www.duitslauret.com

Type bier: Stout

Foto: M. Therese Bruggeman.