

Brownies met walnoten, dadels en Duits & Lauret stout

Kopen:

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

Koken:

De ontpitte dadels in dunne stukjes snijden en gedurende 2 uur in de stout wellen. De oven voorverwarmen op 180 graden Celsius. De chocolade in kleine stukjes hakken en in een steelpan 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 walnoten, gewelde stukjes dadel en het restant 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 35 tot 40 minuten gaar bakken. Uit de oven halen en 4 eetlepels stout erover verdelen. Laten afkoelen, hard laten worden en in gelijkmatige stukken verdelen. De stukken over met poedersuiker bestrooide borden verdelen. Een proefglasje (10 tot 15 cl) of een 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 (binnenkort)

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

Type bier: stout