

## Pecan Caramel Brownies

Smeuïg, zoet en verleidelijk! Pecan Caramel Brownies gemaakt met Werther's Original Klassieke Roomsnoepjes.



[www.werthers-original.nl](http://www.werthers-original.nl)

### Ingrediënten

Voor 24 stuks

#### Voor het beslag

- 225 g ongezouten roomboter
- 115 g pure chocolade
- 2 eieren
- 1 eidooier
- 330 g suiker
- ¼ tl zout
- 1 tl vanille extract
- 125 g bloem
- 25 g cacao poeder
- 100 g pecannoten

#### Voor de Caramel

- 26 Werther's Original Klassieke Roomsnoepjes
- Snufje grof zeezout
- 20 ml slagroom
- 25 g ongezouten roomboter
- 50 ml water

### Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 175 graden. Verdeel vervolgens de pecannoten over een met bakpapier beklede bakplaat en rooster de pecannoten 8 tot 9 minuten. Hak de pecannoten grof wanneer deze afgekoeld zijn.
2. Smelt de boter met de chocolade au bain-marie in een hittebestendige kom en laat vervolgens iets afkoelen.
3. Klop ondertussen de eieren en de eidooier met de suiker, het zout en vanille-extract ongeveer 5 minuten tot luchtig.
4. Spatel voorzichtig het chocolademengsel door de luchtige massa tot een egaal geheel.
5. Voeg hier vervolgens de bloem en het cacao poeder aan toe met 2/3 van de pecannoten.
6. Giet het beslag in een met bakpapier beklede bakvorm (ongeveer 20 centimeter) en bak de brownies ongeveer 45 minuten. Laat ze afkoelen in de vorm.
7. Smelt ondertussen de Werther's Original Klassieke Roomsnoepjes in een steelpan op laag vuur met de slagroom, boter en het water. Blijf goed roeren en verwarm het mengsel tot het begint te bubbelen. Dit kan 5 – 10 minuten duren. Haal nu de pan van het vuur en laat de saus afkoelen.
8. Verdeel de Caramelsaus over de brownies en bestrooi met de overige pecannoten en een beetje grof zeezout. Laat de brownies volledig afkoelen voor je ze in stukken snijdt.

Moeilijkheidsgraad: gemiddeld

Bereidingstijd: 20 minuten

Oventijd: 45 minuten