



Pompoenbrownies



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

Voor de brownies:

300 gram zelfrijzende bloem
300 gram lichtbruine suiker
3 theelepels vijfkruidenpoeder (of kaneel)
2 theelepels bicarbonaat
175 gram rozijnen
1/2 theelepel zout
4 eieren
200 gram ongezouten boter (gesmolten)
1 sinaasappel (geraspte schil en sap)
500 gram de chair de potiron (geraspt)

Voor het glazuur:

200 gram roomkaas
85 gram boter
100 gram bloedsuiker
1 sinaasappel (geraspte schil)

Bereidingswijze

- 1.** Maak eerst de brownies: meng de bloem met de suiker, de 5 spices, het bicarbonaat, de rozijnen en het zout in een kom. Klop de eieren luchtig met de gesmolten boter. Voeg de geraspte schil en het sap van de sinaasappel toe. Meng met het bloemmengsel. Voeg de geraspte pompoen toe.



- 2.** Giet in een met bakpapier beklede, rechthoekige of vierkante cakevorm. Zet 30 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven. Laat 5 minuten staan, haal uit de vorm en laat verder afkoelen op een rooster. Prik er enkele keren in met een satéprikker. Bedruppel de cake met het sinaasappelsap.
- 3.** Maak het glazuur: klop de roomkaas met de boter, de bloedsuiker, de sinaasappelschil en 1 eetlepel sinaasappelsap tot een romig mengsel. Spatel over de cake. Snij de cake in vierkantjes.