



# Brownie

1 liten langpanne

Middels

up to 40 Min.



## Ingredienser:

### Kakedeig:

125 g smør  
2 ss Dr. Oetker Bakekakao  
2 egg  
200 g sukker  
1 ss Dr. Oetker Ekte Vaniljesukker  
0,5 ts Dr. Oetker Bakepulver  
75 g hvetemel  
1 pakke Dr. Oetker Hakkede Mandler (50g)  
50 g hakkede valnøttkjerner

- 1 Smelt smøret og rør i kakaopulver. Visp egg og sukker luftig med en mikser. Sikt vaniljesukker, bakepulver og hvetemel inn i eggemassen, og rør godt. Hakk valnøttkjernene og bland med de hakkede mandlene.
- 2 Rør kakaosmøret og halvparten av nøttene i deigen. Fordel deigen i en smurt liten langpanne. Dryss resten av nøttene over kaken.
- 3 Stek kaken midt i ovnen på 175 grader i 25-30 minutter. Kaken skal være myk når den tas ut av ovnen, og serveres kald - gjerne fra kjøleskapet.

