



# Vegan brownies met bananenijs en karamel

6 porties



Wat bakervaring gewenst

up to 20 Min.



## Ingrediënten:

### Voor de brownies:

1 pak Dr. Oetker Vegan Brownies Choco  
50 g margarine (100% plantaardige boter)  
100 ml water

### Voor de dadelkaramelsaus:

6 ontpitte dadels  
100 ml amandeldrink (zonder suikers)

### Voor het ijs:

3 bananen (diepgevroren!)  
1 zakje Dr. Oetker Suiker met Vanillesmaak

### Extra nodig:

beslagkom  
mixer met gardes  
keukenmachine

## 1 Voorbereiden:

Plaats het rooster iets onder het midden van de oven en verwarm de oven voor.

**Elektrische oven: 180 °C**

**Heteluchtoven 170 °C**

2 Druk de geperforeerde randen van de bakvorm naar buiten.

## 3 Brownies bereiden:

Klop in de beslagkom de margarine los in een kom met de handmixer.

4 Voeg de browniemix en het water toe en mix tot een glad beslag.

5 Spatel het beslag in de bakvorm en maak glad.

6 Bak de brownies in ca. 45 minuten gaar. Laat na het bakken even afkoelen.

**Baktijd: 45 Minuten**





- 7 Dadel karamelsaus maken:**  
Meng de dadel en amandelmelk in de keukenmachine tot een romige saus. Giet in een schaalje en maakt de machine schoon.
  
- 8 Bananenijs maken:**  
Meng de diegevroren bananen met een zakje vanillesuiker tot een romig ijs in de keukenmachine.
  
- 9** Snijd de brownie in stukjes stapel op zes bordjes en schep het bananenijs erop. Giet het dadelkaramelsausje erover en voilà!

