Glutenvrije brownies

Glutenvrije brownies zijn heerlijk smeuïg vanbinnen en hebben een dun, licht krokant laagje aan de bovenkant. Met dit eenvoudige recept maak je zelf chocoladebrownies zonder tarwebloem. Je ontdekt welke ingrediënten je nodig hebt, hoe je voorkomt dat de brownies droog worden en hoe je ze het beste bewaart.
40 minuten
12 brownies
Oven 175°C

Ingrediënten voor glutenvrije brownies

Voor een vierkante bakvorm van ongeveer 20 × 20 centimeter heb je nodig:

150 gram pure chocolade (glutenvrij)

125 gram ongezouten roomboter
150 gram fijne kristalsuiker
3 middelgrote eieren
80 gram glutenvrije bloemmix
25 gram ongezoet cacaopoeder
1 theelepel vanille-extract
1 snufje zout
50 gram chocoladestukjes (optioneel)
Kopieer ingrediënten

Bereidingswijze: glutenvrije brownies bakken

Stap 1 – Oven voorverwarmen

Verwarm de oven voor op 175°C boven- en onderwarmte (160°C hetelucht). Bekleed de bakvorm met bakpapier.

Stap 2 – Chocolade smelten
Smelt de pure chocolade samen met de boter au bain-marie of voorzichtig in de magnetron. Roer glad en laat enkele minuten afkoelen.

Stap 3 – Eieren en suiker mengen
Klop de eieren met de suiker ongeveer twee minuten. Voeg het vanille-extract en het lauwwarme chocolademengsel toe.

Stap 4 – Bloem toevoegen
Meng de glutenvrije bloemmix, cacao en het zout erdoor. Roer alleen totdat alles is opgenomen. Voeg eventueel de chocoladestukjes toe.

Stap 5 – Bakken en afkoelen
Verdeel het beslag over de vorm. Bak 23–28 minuten. De randen moeten stevig zijn, terwijl het midden nog iets zacht mag aanvoelen. Laat volledig afkoelen voordat je de brownies snijdt.

Hoe maak je brownies extra smeuïg?

Het geheim van smeuïge brownies zit in de verhouding tussen chocolade, boter, suiker en bloem. Gebruik niet te veel bloem en bak de brownies niet langer dan nodig.

Controleer na ongeveer 23 minuten met een prikker. Er mogen nog vochtige kruimels aan zitten, maar geen vloeibaar beslag. Brownies worden tijdens het afkoelen steviger.

Welke glutenvrije bloem gebruik je?

Een glutenvrije universele bloemmix voor gebak is het eenvoudigst. Rijstmeel kan ook, maar geeft soms een korreligere structuur. Amandelmeel zorgt voor een zachtere, vollere smaak, maar vraagt meestal om een aangepaste receptverhouding.

Let bij coeliakie op het glutenvrije keurmerk of een duidelijke glutenvrije vermelding op chocolade, cacao en bloemmix. Voorkom ook kruisbesmetting via keukengerei en werkbladen.

Brownies bewaren en invriezen

Bewaar de afgekoelde brownies in een afgesloten trommel. Op een koele plek blijven ze ongeveer twee tot drie dagen lekker. In de koelkast kun je ze doorgaans

vier tot vijf dagen bewaren, mits goed verpakt.

Invriezen kan ook. Verpak de stukken afzonderlijk en bewaar ze maximaal ongeveer drie maanden voor de beste kwaliteit. Laat ze rustig ontdooien voordat je ze serveert.

Variaties op glutenvrije chocoladebrownies

Je kunt het basisrecept eenvoudig aanpassen. Voeg bijvoorbeeld gehakte walnoten toe voor extra bite of gebruik witte chocoladestukjes voor een zoet contrast. Ook een kleine hoeveelheid sinaasappelrasp of een snufje kaneel past goed bij pure chocolade.

Wil je lactosevrije brownies maken? Gebruik dan geschikte plantaardige boter en controleer of de chocolade geen melkbestanddelen bevat.

Na het bespreken van glutenvrije brownies blijven er vaak nog enkele praktische vragen over. Hieronder beantwoorden we de meest gestelde vragen.

Veelgestelde vragen over glutenvrije brownies

Kun je brownies maken zonder gewone bloem?

Ja, brownies kun je uitstekend zonder tarwebloem maken. Gebruik een glutenvrije bloemmix die geschikt is voor bakken. Omdat brownies relatief weinig bloem bevatten, blijft de structuur meestal goed behouden. Het resultaat kan zelfs extra smeuïg worden, vooral wanneer je voldoende chocolade en boter gebruikt en de baktijd zorgvuldig controleert.

Waarom worden mijn glutenvrije brownies droog?

Glutenvrije brownies worden vaak droog doordat ze te lang in de oven staan of doordat er te veel bloem is toegevoegd. Haal ze uit de oven wanneer het midden

nog iets zacht is. Tijdens het afkoelen garen ze verder. Ook de gebruikte bloemmix beïnvloedt de uiteindelijke structuur.

Zijn glutenvrije brownies geschikt voor mensen met coeliakie?

Ja, mits alle ingrediënten daadwerkelijk glutenvrij zijn en je kruisbesmetting voorkomt. Controleer vooral de chocolade, bloemmix en eventuele toppings. Gebruik schoon keukengerei en een schone bakvorm. Wanneer je regelmatig met tarwebloem bakt, is extra aandacht voor meelresten op werkbladen en in apparatuur belangrijk.

Kun je glutenvrije brownies een dag van tevoren maken?

Ja, dat is zelfs een goed idee. Brownies worden na het afkoelen steviger, waardoor je ze gemakkelijker kunt snijden. Bewaar ze luchtdicht op een koele plek of in de koelkast. Haal ze ongeveer twintig minuten voor het serveren uit de koelkast, zodat de chocolade weer wat zachter wordt.

Kun je glutenvrije brownies zonder melk maken?

Ja, vervang de roomboter door een geschikte plantaardige boter en gebruik melkvrije pure chocolade. Controleer ook de overige ingrediënten op melkbestanddelen. De smaak en structuur kunnen iets veranderen, afhankelijk van het gebruikte vet. Kies bij voorkeur een plantaardige boter die geschikt is voor bakken.