

REZEPT: SCHOKO BROWNIES

Überrasche Deine Familie oder Deine Gäste bei der nächsten Feier mit einem saftigen, schokoladigen Klassiker – der ohne klassisches Mehl und raffinierten Zucker auskommt.

WAS DU BENÖTIGST:

- 140g Butter
- 30g Zartbitterschokolade
(zuckerfrei)
- 200g Birkenzucker (Xylit)
- 90g Kakao
- 1/4 TL Salz
- 2 TL Instant Espresso Pulver
- 3 Eier (L)
- 2 TL Vanilleextrakt
- 75g Mandelmehl
- 1 TL Backpulver



SO EINFACH GEHT'S:

1. Heize den Ofen auf 165°C vor.
2. Wir empfehlen eine 18x18cm Backform. Nachdem Du sie eingefettet und mit Backpapier ausgelegt hast, kannst Du sie zur Seite stellen.
3. Gib die Butter und Schokolade in eine große mikrowellensichere Schüssel und lass sie in der Mikrowelle schmelzen. Verrühre beides gut miteinander.
4. Dann kannst Du Xylit, Kakao, Salz und Espresso dazugeben und unterrühren. Sollte die Mischung noch sehr warm sein, lass sie etwas abkühlen, bevor die restlichen Zutaten dazukommen.
5. Rühre als nächstes die Eier und den Vanilleextrakt unter.
6. Vermische separat das Mandelmehl mit dem Backpulver, bevor Du beides mit den restlichen Zutaten verrührst.
7. Jetzt ist der Teig fertig! Gib ihn in die vorbereitete Form und streiche ihn glatt. Backe deine Brownies für 25-30 Minuten. Lasse sie komplett auskühlen, bevor Du sie vorsichtig aus der Form löst. Dann kannst Du sie in Stücke schneiden, servieren und genießen.

GENUSS-TIPP

Für ein bisschen Crunch in den saftigen Brownies kannst Du 70g gehackte Walnüsse ergänzen. Hebe die Stückchen einfach unter den fertigen Teig, bevor Du diesen in der Backform verteilst.

