



Schoko Brownies

glutenfrei

Zubereitung

1. Den Ofen auf 170 Grad Umluft vorheizen. Auf ein kleines Backblech oder in eine Auflaufform Backpapier legen.
2. Die gemahlenden Mandeln mit den Eiern, dem Zucker, dem Kakaopulver, der Butter oder Margarine und der Prise Salz zu einem Teig verrühren.
3. Den Teig auf das Blech bzw. in die Form geben und glatt streichen.
4. Die Form auf mittlerer Schiene in den Ofen geben. Die Backzeit der Brownies beträgt – je nach Dicke – ca. 15-20 Minuten.
5. Zum Schluss den Teig in kleine Stücke schneiden und auf Wunsch mit Puderzucker bestreuen.



Zubereitungszeit: Kurz

Zutaten

Naturata Zutaten

- 200 g Sucanat Vollrohrzucker
- 10 g Puderzucker aus Rohrohrzucker
- 1 Prise Atlantik Meersalz, fein
- 100 g Kakao, stark entölt

Weitere Zutaten

- 100 g Mandeln, geröstet und gemahlen
- 4 Eier
- 250 g Butter oder Margarine