

Brownies

- Glutenfrei: Teffmehl ist glutenfrei. Anstelle von Teffmehl kann auch ein anderes glutenfreies Mehl gebraucht werden
- Laktosefrei: Teffmehl ist laktosefrei. Anstelle von Teffmehl kann auch ein anderes laktosefreies Mehl gebraucht werden
- Butter durch Bezel ersetzen
dunkle Schokolade Zusammensetzung beachten

Zutaten: (ca. 20 x 20cm)

50 g	Butter	in der Pfanne schmelzen
200 g	dunkle Schokolade	zerbröckeln, beifügen, unter Rühren schmelzen, leicht abkühlen lassen
2	Ei	
100 g	Zucker	
etwas	Zimt oder Vanillezucker	
1 Prise	Salz	alles in eine Schüssel geben, rühren, bis die Masse hell ist. Schokoladenmasse zugeben, mischen
100 g	Mandeln gemahlen	
75 g	Teffmehl (dunkel)	dazufügen, gut mischen Backblech mit Backtrennpapier auslegen Masse auf das belegte Blech geben, glattstreichen

Backen

1. Backofen auf 180°C vorheizen.
2. Ca. 20 Min. in der Ofenmitte backen
3. gebackene Brownies etwas auskühlen lassen
4. den leicht ausgekühlten Browniesteig in Quadrate schneiden (Messer nach jedem Schnitt kurz reinigen)

En Guete