Rezept

Brownies

Ein Rezept von Brownies, am 06.06.2025

Zutaten

125 g	Butter
2-3	Eier
1 Pck.	Vanillezucker
1 TL	glutenfreies Backpulver
150 g	glutenfreie Zartbitterkuvertüre
200 g	Zucker
200 g	gemahlene Mandeln
	Jodsalz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 quadratische Kuchenform (23 x 23 cm; 16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

Zubereitung

1. In einem Topf Butter und Kuvertüre schmelzen. Backofen auf 180° vorheizen. Form mit Backpapier auskleiden.

2. Eine Schüssel auf die Waage stellen, die Eier hineinschlagen und bei Bedarf mit Wasser auf 160 g auffüllen. Die Eier mit dem Zucker und dem Vanillezucker mit einem Schneebesen verschlagen. Mandeln mit Backpulver und 1 Prise Salz mischen, unter die Eimasse rühren und diese anschließend mit dem Schneebesen unter die Butter-Schoko-Masse ziehen.

3. Den Teig in die Form füllen und im heißen Backofen (Mitte) ca. 30 Min. backen. Den fertigen Kuchen ca. 5 Min. in der Form ruhen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen. Den Kuchen in 16 Quadrate schneiden.