Glutenfreie Brownies

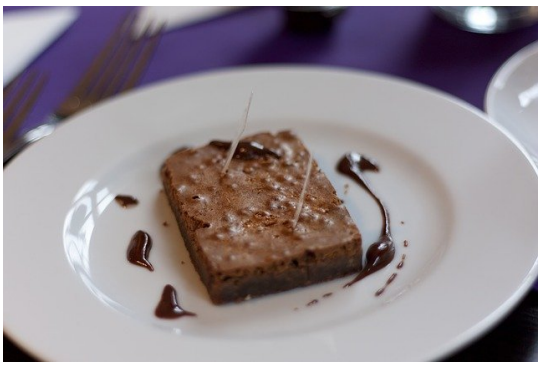
Die glutenfreien Brownies mit viel Schokolade sind eine wunderbare Nachspeise. Das Rezept für den köstlichen Kuchen gelingt denkbar einfach.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

125 g	glutenfreies Mehl
50 g	Milchschokolade
150 g	Zartbitter Schokolade
70 g	Butter
2 Stk.	Eier
120 g	Zucker
0.5 Packungen	Backpulver
1 TL	Vanillezucker
1 Prise	Salz

Zubereitung

1. Für die **glutenfreien Brownies** die Vollmilchschokolade, Zartbitterschokolade zusammen mit der Butter in einem warmen Wasserbad schmelzen. Anschließend abkühlen lassen.

2. Den Backofen auf 170 °C vorheizen.

3. Die Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz mit dem Handmixer cremig, schaumig rühren. Die Schokolade-Butter Mischung untermengen und verrühren. Mehl mit Backpulver versieben und unterheben.

4. Eine eckige Kuchenform mit etwa 25x25cm Größe mit Butter einfetten und die Teigmasse in die Form leeren.

5. Im Backofen zirka 30 Minuten backen (stäbchenprobe machen). Die Brownies abkühlen

lassen.

Tipp

Die Brownies mit Schokoladensirup dekorieren oder mit Staubzucker bestäuben.