Schokoladen-Brownies ohne Mehl

Nach diesem Rezept werden Schokoladen-Brownies ohne Mehl und Zucker zubereitet - ideal für eine kohlenhydratarme Ernährung und so lecker!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

60 g	geschmolzene Schokolade (mit hohen Kakaoanteil)
200 ml	Sojamilch
50 g	Mandeln (gemahlen)
50 g	Mandeln (gehackt)
50 g	Kakaopulver
50 g	Gluten
0.5 Tassen	Walnüsse (gehackt)
2 Stk.	Eier
Nach Belieben	Süßstoff
3 TL	Backpulver

Zubereitung

1. Für **Schokoladen-Brownies ohne Mehl** den Backofen auf 170°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die gemahlenen und gehackten Mandeln mit Gluten, Kakaopulver, Backpulver und Walnüssen mischen.

2. Sojamilch mit der geschmolzenen Schokolade verrühren und dann mit der Mandel-Mischung vermengen. Zuletzt die Eier und den Süßstoff unterrühren. Den Teig nun gleichmäßig auf dem Backblech verteilen und glatt streichen.

3. Im Backofen ca. 15 Minuten backen. Dann aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. In kleine Rechtecke oder Quadrate schneiden und servieren.

Tipp

Zu den Schokoladen-Brownies ohne Mehl schmeckt frisches Obst oder ein Klecks Schlagobers.