

## 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	<u>Sojamilch</u>
50 g	Mandeln (gemahlen)
50 g	Mandeln (gehackt)
50 g	Kakaopulver
50 g	Gluten
0.5 Tassen	Walnüsse (gehackt)
2 Stk.	<u>Eier</u>
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.