Glutenfreie Brownies

Zeit gesamt
45min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 16 Portionen

Butter	250 g
Schokolade, Zartbitter	200 g
Brauner Zucker	300 g
Eier	4 St.
Mehl, glutenfrei	60 g
Backpulver	2 TL
Kakaopulver	50 g
Meersalz	1 TL

Zubereitung

Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, kleiner Topf, große Auflaufform

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Eine Auflaufform (25 x 30 cm) einfetten. Butter in grobe Stücke schneiden. Schokolade grob hacken. In einem Topf ca. 500 ml Wasser aufkochen. In einer Metallschüssel Butter und Schokolade über dem heißen Wasserbad schmelzen.

2. In einer weiteren Schüssel Zucker und Eier verrühren. Geschmolzene Butter und Schokolade zugeben und zu einer glatten Masse vermengen. Mehl, Backpulver, Kakao und Salz dazusieben und zu einem Teig verrühren. Masse in eine Auflaufform streichen.

3. Brownies im Ofen ca. 35 Min. backen, kurz auskühlen lassen, mit etwas Meersalz bestreuen und lauwarm oder kalt servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	304 kcal
Kohlenhydrate	28 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	20 g