

Glutenfreie Brownies – Genuss ohne Grenzen



Hier habe ich ein einfaches Rezept für saftige, glutenfreie Brownies für Dich. Die Brownies sind ruckzuck gemacht und Du wirst begeistert sein.

einfach



Vorbereitungszeit:
15 Minuten

Backzeit:
20 Minuten

Gesamtzeit:
35 Minuten

Zutaten

- 1 Portionen +

125 g Butter

75 g Zartbitterschokolade

50 g brauner Zucker

30 g Zucker

3 Eier

50 g Walnüsse, gehakt

100 g Haselnüsse, gemahlen

25 g Backkakao

5 g Backpulver

Utensilien

[Brownie Form](#) *Affiliate Link

Zubereitung

- 1 Backofen auf 180°C Ober-Unterhitze vorheizen
 - 2 Butter und Schokolade gemeinsam im Wasserbad schmelzen und anschließend leicht abkühlen lassen
 - 3 Brownieform fetten und mehlen oder mit Backpapier auslegen
 - 4 Walnüsse hacken
 - 5 Die Butter mit dem weißen Zucker schaumig rühren
 - 6 sämtliche trockenen Zutaten mischen und kurz unter die Eimasse rühren
 - 7 zum Schluss die abgekühlte Butter/Schoki Mischung unterheben
 - 8 Die Masse nun in die Brownieform füllen
 - 9 bei 180°C Ober-Unterhitze für ca. 25 Minuten backen
-

Wie findest du das Rezept?



Drucken

Du hast das Rezept ausprobiert?

Dann verlinke @meinbackglueck auf Instagram oder nutze den Hashtag #meinbackglueck.

[← zurück](#)