Brownies

Brownies gehören zu den beliebtesten Kuchenklassikern – und nach diesem Rezept werden sie wunderbar saftig und herrlich schokoladig zugleich. Sie sind im Handumdrehen zubereitet und bleiben über mehrere Tage frisch und köstlich – vorausgesetzt, es sind nach ein paar Tagen überhaupt noch welche übrig

glutenfrei, weizenfrei, maisfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende

Für ein Backblech mit 38 x 25cm

150g Zartbitterschokolade (ggf. laktosefrei)
175g Butter (ggf. laktosefrei)
6 Eier
220g Rohrohrzucker
160g Mehlmischung UNIVERSAL von Tanjas glutenfrei ODER 130g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis. HIER gibt`s Infos zu Mehlmischungen.
1 TL Backpulver
100g Backkakao
40g Speiseöl
60g Apfelmus oder Naturjoghurt (ggf. laktosefrei)
Butter oder Margarine für die Form

1. Zartbitterschokolade und Butter im heißen Wasserbad schmelzen.
2. Eier und Rohrohrzucker in eine Rührschüssel geben und sehr schaumig rühren.

3. Glutenfreies Mehl, Backpulver und Backkakao mischen und zusammen mit der Schoko-Butter-Mischung, Öl und Apfelmus unter die Schaummasse rühren.
4. Ein Backblech (38 x 25cm) fetten und den Teig darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 25 Minuten backen.

Milchfrei – Tipp: Vegane Zartbitterschokolade einsetzen. Butter durch 160g Margarine austauschen.

Tipp:
Nussige Brownies: 75g gehackte, geröstete Haselnüsse unter den Teig rühren.
Fruchtige Brownies: 75g klein gehackte Rosinen unter den Teig rühren.
Luftige, softe Brownies: Apfelmus oder Naturjoghurt weglassen.
Sehr schokoladige Brownies: 75g Raspelschokolade unter den Teig rühren.

rezepte-glutenfrei.de

rezepte-glutenfrei.de