

## *Glutenfreie Schokoladenbrownies*

(für zwei kleine 15er Springformen)

125 g Butter

100 g Zartbitterkuvertüre

50 g Vollmilchkuvertüre

100 g brauner Zucker

100 g gemahlene Mandeln

1 TL Backpulver

3 Eier

einige Umdrehungen mit einer Vanillemühle  
oder Mark einer Vanilleschote

50 g backstabile Schokotropfen

Für die Dekoration:

100 g geschmolzene Kuvertüre

etwas Raspelschokolade

optional andere Deko wie Esspapierblüten

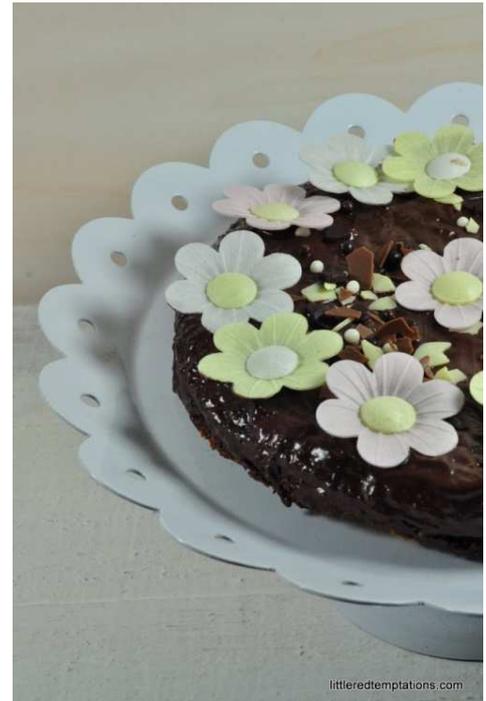
So wird es gemacht:

Heizt den Ofen auf 150° C Umluft vor und fettet zwei kleine Springformen (oder eine große) mit etwas Butter (ich schwenke die gefetteten Formen noch einmal in Semmelbrösel).

Hackt die Kuvertüre und schmelzt sie zusammen mit der Butter vorsichtig über dem Wasserbad. Nun aromatisiert ihr mit Vanille.

Ist alles geschmolzenen, nehmt ihr die Schokolade vom Herd und gebt den Zucker dazu. Rührt ihn gut unter. Mandeln und Backpulver vermischen und ebenfalls unter die Mischung rühren.

Nun rührt ihr nacheinander die Eier in die Masse, hebt zum Schluss die Schokotropfen unter und füllt den Teig in die Formen.



Ca. 30 Minuten im Ofen backen. Der Teig darf ruhig noch klebrig sein.

Dann aus dem Ofen nehmen und vollständig in der Form auskühlen lassen.

Schokolade schmelzen und über die Brownies streichen und mit Schokolade (und optional Esspapierblüten) verzieren.

Statt runden Springformen könnt ihr die Brownies natürlich auch einfach in einer rechteckigen Form backen und anschließend in Rechtecke geschnitten servieren.

Tipp: etwas Sahne oder Vanilleeis runden den Schokoladengeschmack perfekt ab.