

GLUTENFREIE TEFF-BROWNIES

Zutaten für 4 Personen:

250g Teff-Mehl braun, Querfood

Autor: Gast, 22.04.2019

Zubereitung:

Zutaten: 250g Querfood Teff-Mehl dunkel und/oder hell
250g Butter 250g Zucker 5 Eier 250g
Zartbitterschokolade 100g gemahlene Nüsse (Mandeln,
Haselnüsse, Cashewnüsse, Walnüsse) ½ Päckchen
Backpulver
Zubereitung: • Butter und Schokolade bei ca.
37 C° verschmelzen. • Eier dazugeben und
durchrühren/-schlagen. • Nun die anderen Zutaten
hinzufügen und gut durchkneten, bis eine glatte Masse
entsteht. Den Teig in ein mit Backpapier ausgelegtes
tiefes Backblech geben. • Im Ofen bei ca. 150 C°
Backen ca. 60 mind. Backen. • Das Gebäck nach dem
Backen sofort aus dem Ofen nehmen und abkühlen
lassen. Anmerkung: • Dieses Rezept bildet lediglich
eine Basis und kann beliebig mit weiteren Zutaten
angereichert werden. • Zur optimalen Verarbeitung,
achten Sie bitte darauf, dass der Teig stets kühl ist.
Einen fertig gebackenen Brownie erkennen Sie an
seiner leicht klebrigen Oberfläche. Unsere Rezepte
werden ausschließlich und entsprechend unseren
Qualitätsstandards geprüft. Dennoch können und
müssen Sie dieses Rezept für Ihre spezifischen
Anforderungen anpassen. Urheberrechte: Carsten Ax -
Querfood