



GLUTENFREIE BROWNIES



QimiQ VORTEILE

- Brownies bleiben länger saftig
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Glutenfrei



20



leicht

Tipps

Mit Schokoladedekor verzieren.
Statt Haselnüsse können auch
Mandeln verwendet werden.

ZUTATEN FÜR 1 1/1 BAKING TRAY (FOODSERVICE)

250 g

8 Eiweiss

140 g Zucker

16 Eigelb

350 g Butter, geschmolzen

600 g Dunkle Schokolade (40-60 % Kakaoanteil), geschmolzen

100 g Stärke, z.B. Maizena

160 g Haselnüsse, ganz

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 145 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Eiweiss mit Zucker steif schlagen.
3. QimiQ Saucenbasis mit Eigelb glatt rühren. Geschmolzene Butter dazumischen und die geschmolzene Schokolade unterziehen.
4. Geschlagenes Eiweiß und Maisstärke abwechselnd unterheben.
5. Browniemasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, Haselnüsse darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen.