



# GLUTENFREIE BROWNIES



## QimiQ VORTEILE

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



20



leicht

## Tipps

Mit Schokoladendekor verzieren.

Statt Haselnüsse können auch Mandeln verwendet werden.

## ZUTATEN FÜR 1 BACKBLECH

**125 g** QimiQ Sahne-Basis

**4** Eiweiß

**70 g** Zucker

**8** Eigelb

**175 g** Butter, geschmolzen

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

**50 g** Maisstärke

**80 g** Haselnüsse, ganz

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 145 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Eiweiß mit Zucker steif schlagen.
3. QimiQ Sahne-Basis 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.