



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 1/1 GASTRO-BACKBLECH

250 g QimiQ Sahne-Basis

8 Eiweiß

140 g Zucker

16 Eigelb

350 g Butter, geschmolzen

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

100 g Maisstärke

160 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.