



## *Glutenfreie Brownies mit Kokoseis*

### Zutaten:

225 g Zartbitterschokolade  
200 g Butter  
4 Eier  
130 g Rohrohrzucker

200 g gemahlene Mandeln  
1 TL Backpulver  
50 g Backkakao  
1 Prise Salz

### Zubereitung:

1. Zuerst brecht Ihr die Schokolade in kleine Stücke und lasst sie zusammen mit der Butter im Wasserbad schmelzen. Wählt hierfür eine niedrige Temperatur. Und lasst das Ganze im Anschluss etwas abkühlen.
2. Heitzt den Ofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vor.
3. Mischt in der Zwischenzeit die Mandeln mit Kakao, Backpulver und Salz.
4. Schlagen die Eier zusammen mit dem Zucker schaumig und rührt danach die Schokoladen-Butter-Mischung langsam unter. Und im Anschluss die zusammen gemischten trockenen Zutaten.
5. Gebt den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Brownie-Backform (24 x 24 cm) und streicht ihn glatt.
6. Ab damit in den Ofen für etwa 25 Minuten. Lasst den Brownie danach etwas abkühlen und schneidet ihn dann in beliebig viele Stücke.
7. Tipp: Serviert den noch lauwarmen Brownie zusammen mit einer Kugel Eis Eurer Wahl.