



Brownie

Every Blondie needs a Brownie! Mit unserem lecker schokoladigen Rezept kriegen alle was ab. In Windeseile ist der Teig zubereitet, da bleibt mehr Zeit für die wirklich wichtigen Dinge im Leben – GENIESSEN!

Vorbereitungszeit: 10 Minuten

Backzeit: 50 Minuten

Zutaten

(Kastenform 24 cm x 10 cm)

- 60 g Dinkelmehl
- 30 g Schmelzflocken / gemahlene Haferflocken
- 25 g entölter Backkakao
- 150 g Magerquark
- 5 g Backpulver
- 50 ml fettarme Milch
- 1 Eiklar
- Ggf. ein Schuss Wasser
- Süße nach Geschmack (FlavDrops, Agavendicksaft, Kokosblütenzucker, o.Ä.)

1 Magerquark, Milch und Eiklar miteinander vermischen bis eine homogene Masse entsteht. Die trockenen Zutaten vermengen und nach und nach unterrühren. Eventuell noch etwas Wasser hinzufügen bis ein cremiger Teig entsteht.

2 Den Teig in eine Kastenform oder kleine rechteckige Förmchen geben und bei 160° C Umluft für 50 Minuten backen.

3 Den Kuchen nach dem Backen bei leicht geöffneter Backofentür langsam auskühlen lassen, damit er nicht zusammenfällt. Nach Belieben mit Früchten, Nüssen, Kakaonibs oder zuckerarmer Schokosoße toppen.

Guten Appetit!