

Brownies

Zutaten für 8 Personen

Zubereitungszeit 40 Minuten

Schwierigkeit normal

Zutaten

150 g Kokosöl
350 g Zartbitterkuvertüre
100 g Mandelmehl
4 Eier
140 ml Milch
150 g Zucker
100 g Mehl
1 EL Vanille-Mandel Würzöl
1 Prise Salz



Zubereitung

Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Kokosöl und 100 g Zartbitterkuvertüre im Wasserbad unter Rühren schmelzen. Eier und Zucker schaumig schlagen, die abgekühlte Schokoladen-Kokosmasse, Mehl, Milch, eine Prise Salz und Mandelmehl unterheben und zu einem gleichmäßigen Teig kneten. Teig in eine gefettete Springform füllen, zirka 30 Minuten backen und etwas auskühlen lassen. 200 g Zartbittercouvertüre im Wasserbad schmelzen und mit Vanille-Mandel Würzöl verrühren. Die noch warmen, nicht heißen, Brownies damit bestreichen und abkühlen lassen.