

Brownies aus Reismehl



Zutaten

100 g	Butter
400 g	dunkle Schokolade (z.B. Crémant), zerbröckelt
4	Eier
200 g	Zucker
1 Prise	Salz
1 – 2 TL	Vanille Paste oder Vanillezucker
50 g	Haselnüsse oder Mandeln, gemahlen
150 g	gehackte Nüsse (Baum-, Hasel-, Cashewnüsse, Mandeln)
120 g	Reismehl, Typ: 080.000
30 g	Maisstärke

Zubereitung

Butter und Schokolade in einer Pfanne und unter Rühren schmelzen, leicht abkühlen lassen. Eier und alle Zutaten bis und mit Vanille Paste in einer Schüssel mit dem Schwingbesen der Küchenmaschine oder des Handrührgerätes rühren, bis die Masse heller ist, dann die Schokoladenmasse darunter rühren. Nüsse, Mehl und Maisstärke darunter mischen. Die Masse in ein mit Backpapier ausgelegtes, rechteckiges Blech geben und ca. 1 cm dick ausstreichen.

Im auf 180° vorgeheizten Backofen (ohne Umluft) ca. 20 Minuten in der unteren Hälfte backen. Herausnehmen, nur leicht abkühlen und noch warm in kleine Rechtecke schneiden, dann auskühlen lassen.