

Low Carb Brownies



Zutaten (1 Backblech - 42 Stücke):

- 200 g Butter (weich)
- 260 g Xylit light
- 1 Vanilleschote (Vanillemark)
- 8 Eier
- 400 g gemahlene Mandeln
- 60 g Backkakao
- 1 Pkt. Backpulver
- 2 Prisen Salz
- 80 ml Milch
- 200 g Bitterschokolade
(mind. 80% Kakaoanteil)

Zubereitung:

Ein Backblech gründlich mit Butter einfetten und Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Butter mit Xylit und herausgekratztem Vanilleschotenmark verrühren. Nach und nach die Eier unterarbeiten und den Teig für 4 Minuten luftig aufschlagen.

Die gemahlene Mandeln mit Kakaopulver, Backpulver sowie Salz vermischen und zur Butter-Eiermasse geben. Milch zufügen und alles zu einem cremigen Teig verrühren. Die dunkle Schokolade hacken und unterheben.

Teig in die Form füllen und im vorgeheizten Ofen Minuten backen. Die Brownies danach herausholen und auf auskühlen lassen.

Nährwertangaben: 143 kcal pro Stück, 2 g KH pro Stück