

Saftige Schoko-Kokos-Brownies

Wir benötigen:

- 15 g Kokosöl
- 25 g Schokolade (90 % Kakaoanteil)
- 1 Ei (Größe M)
- 20 g Erythrit
- ½ TL Backpulver
- 15 g gemahlene Mandeln

Zuerst den Backofen auf 140°C Umluft oder 160°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Kokosöl zusammen mit der Schokolade in einer Schüssel im Wasserbad schmelzen.

Das Ei in einer Schüssel mit dem Erythrit schaumig schlagen.

Das Backpulver mit den Mandeln mischen und in die Eimasse rühren.

Die geschmolzene Schokolade langsam unter Rühren zu der Eimasse gießen und alles zu einem cremigen dunklen Teig verarbeiten.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig daraufgießen. Den Teig etwa fingerdick glatt streichen und 20 Minuten im Ofen backen.

Nach dem Backen rechteckige Brownies aus dem Kuchen schneiden.

Der Teig reicht für etwa 4 Brownies.
