

Brownies mit Hanfmehl

Leckerer, saftiger Brownie mit unserem eigenem Hanfmehl



 Teile auf Facebook



VORBEREITUNGSZEIT
30 Min.

ZUBEREITUNGSZEIT
40 Min.



GERICHT
Kuchen

KÜCHE
Amerikanisch

PORTIONEN
4 Portionen

KOCHUTENSILIEN

- 1 Springform mit Ø 26 cm

ZUTATEN

- 150 g Zucker
- 250 g Butter
- 65 g Ölmühle Bayreuth Hanfmehl
- 250 g Zartbitterschokolade
- 1 TL Backpulver
- 4 St. Eier (Größe M)
- Etwas Kürbismus, Erdnussbutter oder salziger Karamell
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Mehl

ANLEITUNGEN

1. Die Springform fetten und mit Mehl ausstäuben. Schokolade grob hacken und mit der Butter in einem Wassertopf bei schwacher Hitze schmelzen.
2. Ofen Vorheizen (Ober- Unterhitze: 175°C / Umluft: 150°C / Gas: s. Hersteller). In einer Schüssel das Hanfmehl, Backpulver und Zucker mischen. Unter die Schokomasse rühren. Eier und Prise Salz mit einem Schneebesen ein paar Minuten cremig rühren, dann unter den Schokoteig rühren.
3. Teig halbieren und in die Form füllen. Ca. 15 Minuten im Ofen vorbacken. Herausnehmen und ganz abkühlen lassen. Das Kürbismus, die Erdnussbutter oder das Karamell mit einer Prise Salz und Zucker verfeinern auf dem Teig verteilen. Den Rest des Teiges oben drauf streichen und weitere 20 Minuten backen.



KEYWORD
Backen, Brownie



Hast du das Rezept probiert?
Lass uns wissen wie es war