

REZEPTIDEE

BROWNIE

STEVIAIN®



Teig:

- 200 g Datteln
- 200 ml Milch
- 100 g Butter
- 3 Eier
- 80 g **Kakaopulver
- 2 EL STEVIAIN-powder

In einem hohen Gefäß mörsern

- 100 g Dinkelvollkornmehl
- 150 g gemahlene Haselnüsse
- 1 1/2 TL Backpulver
- 2 *Vanillestängel
- 1 Prise Salz

Alle Zutaten in eine Schüssel geben, gut mischen und die pürierte Masse begeben. Gut durchmischen und in eine Gratinform oder in Muffinsförmchen geben.

Backen:

Bei 180° , zweitunterste Backschiene, je nach Gratinformgröße ca. 35 Minuten.

* Die ausgeschabten Vanillestängel können Sie in ein leeres, sauberes Konfiglas geben und mit STEVIAIN-powder auffüllen. Das Pulver nimmt den Vanillegeruch an, wodurch Sie ein selbstgemachtes STEVIAIN-powder mit Vanillegeschmack erhalten, das Sie vielseitig verwenden können.

** reiner Kakao - ohne Zucker. In Backwarenabteilungen erhältlich.

claresol wünscht Ihnen viel Spass beim Backen und einen guten Apetit.