



Brownie mit Schokoladenglasur

Unser Brownie-Rezept wird mit Ceres Kokosfett und ohne Mehl zubereitet. Anstelle von Mehl geben wir gemahlene Mandeln in den Teig. Die Schokoladenglasur enthält eine vernünftige Menge Ceres Kokosfett, dadurch wird die Glasur besonders glänzend und erzeugt am Gaumen einen leichten "Cool-Effekt". In Kombination mit dem kräftigen Schokoladen Teig wird so ein unglaublich volles Schokoladenerlebnis erzeugt. Der Schokoladenbrownie ist sehr schnell zubereitet und kann gekühlt bis zu 5 Tage verzehrt werden.

Zubereitung

- Die Schokolade klein schneiden und im Wasserbad schmelzen. Backofen bei 175°C Heißluft vorheizen. Ein tiefes Backblech mit Backpapier belegen.
- Backofen bei 175°C Heißluft vorheizen. Ein tiefes Backblech mit Backpapier belegen.
- Zimmerwarmes Ceres Kokosfett mit schaumig rühren, die Eier nach und nach zugeben.
- Zucker, Milch, Mandeln zugeben und verrühren.
- Geschmolzene Schokolade und Kakao zugeben und verrühren.
- Die Brownie Masse auf das Backblech gießen und mit einer Palette glatt streichen.
- Brownies ca. 30-40 Minuten backen aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen.
- Für die Glasur die Kochschokolade klein schneiden und mit dem Ceres Kokosfett im Wasserbad schmelzen.
- Gut umrühren damit sich das Kokosfett mit der Schokolade verbindet.
- Die gleichmäßig geschmolzene Schokoladenglasur mit Kokosfett auf die erkaltete Brownie Masse gießen und verteilen.
- Den Kuchen kühl stellen und nach ca. einer Stunde in Vierecke schneiden und servieren.

Süßes, Vegetarisch

[Zurück](#)



60 Minuten



1 Blech



Zutaten

250 g dunkle Kochschokolade

250 g Ceres Kokosfett zimmerwarm

4 Eier

250 g Zucker

50 ml Milch

200 g Mandeln, gerieben

5 EL Kakao

Schokoladenglasur:

250 g dunkle Kochschokolade

70 g Ceres Kokosfett