



Weihnachts-Brownies

ohne Gluten, Milch, Erdnüsse, (Nüsse)

Zutaten

(für ein Blech voller Brownies)

- 300 g Zucker
- 4 Eier
- 50 g Rapsöl (ein anderes neutrales Öl geht auch)
- 50 g Kakaopulver
- 125 g glutenfreies Mehl (z. B. "Kuchen & Kekse" von Schär)
- 100 g Baumnüsse (optional, Variante: Schoggiwürfeli*)

*Achtung: Schokolade kann Spuren von Schalenfrüchten enthalten

Zubereitung

1. Ofen auf 170°C vorheizen.
2. Zucker und Eier mit dem Schwingbesen kurz verrühren. Wer es lieber luftig mag, darf gerne auch länger Energie loswerden.
3. Danach die übrigen Zutaten zufügen, wieder mit dem Schwingbesen gut mischen.
4. Teig in die vorbereitete Form füllen, glattstreichen.
5. Brownies in der Mitte des Ofens für 18 Minuten backen.

Viel Freude beim Backen und Geniessen!



ALLERGIEZENTRUM SCHWEIZ
CENTRE D'ALLERGIE SUISSE
CENTRO ALLERGIE SVIZZERA

Quelle Rezept:
Glutenfreie Köstlichkeiten
Bäckerei in Basel und Riehen
www.glutenfreiekoestlichkeiten.ch





Brownies de Noël

sans gluten, lait, cacahuètes, (noix)

Ingédients

(pour deux plaques pleines de biscuits)

- 300 g de sucre
- 4 œufs
- 50 g d'huile de colza (une autre huile neutre convient aussi)
- 50 g de cacao en poudre
- 125 g de farine sans gluten (par ex. "Kuchen & Kekse" de Schär)
- 100 g de noix (en option, variante : cubes de chocolat*)

*Attention : Le chocolat peut contenir des traces de fruits à coques

Préparation

1. Préchauffer le four à 170°C.
2. Mélangez brièvement le sucre et les œufs au fouet. Ceux qui préfèrent un mélange aéré peuvent se débarrasser de l'énergie plus longtemps.
3. Ajouter ensuite les autres ingrédients et bien mélanger à nouveau avec le fouet.
4. Verser la pâte dans le moule préparé, lisser.
5. Cuire les brownies à mi-hauteur du four pendant 18 minutes.

Beaucoup de plaisir à cuisiner et à déguster !



ALLERGIEZENTRUM SCHWEIZ
CENTRE D'ALLERGIE SUISSE
CENTRO ALLERGIE SVIZZERA

Source de la recette :
Glutenfreie Köstlichkeiten
Boulangerie à Bâle et à Riehen
www.glutenfreiekoestlichkeiten.ch

