



Brookies

LOW CARB

1 BLECH



CA. 10 MIN. ZUBEREITUNGSZEIT



ZUTATEN COOKIETEIG

105 g Goldbutter
85 g Mandelmehl
125 g Erythrit+Stevia oder Xylit
55 g Zartbitter oder Vollmilch
Erythrit Mini Schokodrops

ZUTATEN BROWNIE TEIG

120 g Goldbutter
75 g Milch oder Wasser
3 Eier
80 g Kakao
180 g Mandelmehl
120 g Xylit
½ TL Backpulver
1 Prise Salz
Optional Vanillearoma

ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 180° C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Für den Cookieteig flüssige Goldbutter, Xylit, Ei und Mandelmehl zu einem Teig kneten. Dann 45 g der Schokodrops untermischen.
3. Für den Brownieteig Mandelmehl, Backpulver und Kakao vermischen.
4. In einer anderen Schüssel Xylit, Ei und flüssige Goldbutter schaumig schlagen und die Milch hinzugeben.
5. Die Mehlmischung dazugeben und unterheben.
6. Eine eckige Backform mit Backpapier auskleiden.
7. Den Brownieteig in die Backform füllen und darüber den Cookieteig verteilen. Mit den übrigen Schokodrops toppen.
8. Nun bei 180° C Ober- und Unterhitze für 30 Minuten backen.

GUTEN APPETIT!

DAS REZEPT ENTSTAND IN FREUNDLICHER ZUSAMMENARBEIT MIT WWW.SOULFOOD-LOWCARBERIA.DE