

# Brownies - gesund mit Apfelmark



## Zutaten

- 2 Eier
- 90 g Dinkelmehl
- 25 g Kakao
- 60 g Kokosblütenzucker
- 200 g Apfelmark (ungesüßt)
- 1/2 TL Natron
- 1/2 Packung Backpulver
- Prise Salz

## Zubereitung

- 1) Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Die beiden Eier mit dem Zucker schaumig schlagen.
- 2) Mehl, Kakao, Backpulver, Salz und Natron miteinander vermischen.
- 3) Die Mehlmischung vorsichtig mit einem Teigschaber unter die Eier heben. Als letztes das Apfelmark ebenfalls unterheben.
- 4) Teig in eine, mit Backpapier ausgelegte oder gut eingefettete, quadratische Brownie-Backform (etwa 20×20 cm) füllen. Im vorgeheizten Backofen ca. 18 Minuten backen, herausnehmen und kurz 5 Minuten in der Form abkühlen lassen. Dann aus der Form lösen und auf ein Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.