

BROWNIES

REZEPT FÜR 1 KLEINES BLECH

(ca. 15 Stück)

Zutaten:

300 g	weiche Butter
15 g	Kakaopulver
375 g	Mevalia Cake Mix
4 g	Backpulver
45 g	Eiersatz Pulver*
22 g	Milchersatz-Pulver**
220 ml	warmes Wasser
125 g	Mevalia Choco Chip

Zubereitung:

Butter schaumig rühren. Kakaopulver, Cake Mix, Backpulver und Eiersatz mischen. Milchersatz unter Verwendung der 220ml warmen Wasser laut Anleitung herstellen. Choco Chips grob zerkleinert. Backofen auf 140 °C Umluft oder 160 °C Ober-Unterhitze vorheizen. Eine Lasagneform oder eine ähnliche, möglichst rechteckige Form einfetten (Größe ca. 25x35cm). Zunächst langsam etwa die Hälfte des Milchersatzes zur Butter rühren, dann die Hälfte der Mehlmischung dazu sieben und unterrühren.



Danach den Rest des Milchersatzes wieder langsam einrühren und schließlich den Rest der Mehlmischung. Zuletzt die Choco Chips unterheben. Die Masse in die rechteckige Form füllen und 30 bis 35 Minuten backen. Der Kuchen sollte innen noch ein wenig teigig sein. Den Kuchen in der Form auskühlen lassen und dann vorsichtig in kleine Quadrate schneiden.

TIPPS

- Die Brownies eignen sich sehr gut zum Einfrieren.

Mevalia | LOW PROTEIN

Nährwertangaben:	Pro Stück
Energie	307,3 kcal
Fett	19,2 g
Kohlenhydrate	32,8 g
Protein	0,4 g
Phenylalanin	20,2 mg
Tyrosin	16,9 mg
Leucin	38,0 mg

* berechnet mit Eiersatz-Pulver mit 0,2g Eiweiß pro 100g

** berechnet mit Milchersatz-Pulver mit 0g Eiweiß pro 100ml