



DATTEL-BROWNIE

ZUTATEN

- 3** Eier
- 130 g** Datteln entsteint
- 100 g** Wasser
- 35 g** Kakao
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 100 g** Mandeln gemahlen

ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 180°C Ober- und Unterhitze einstellen
2. Flaches Blech (ca. 20x20 cm) ausbuttern oder mit einem Backpapier belegen (es lässt sich besser platzieren, wenn man es unter dem Wasserhahn anfeuchtet und gut ausdrückt)
3. Eier trennen. Eiweiss in den sauberen und fettfreien Mixtopf geben und mit Rühraufsatz ca. 4 Min. / Stufe 3.5 steifschlagen, umfüllen und kaltstellen
4. Datteln, Eigelb, Wasser, Kakao und Vanillezucker in den Mixtopf geben und 15-20 Sek. / Stufe 8 zerkleinern. ggf. zwischendurch einmal mit Spatel nach unten schieben
5. Masse in eine Rührschüssel umfüllen und 1/3 des Eischnees mit einem Spatel vorsichtig unterheben
6. Restlicher Eischnee anschliessend abwechselnd mit den gemahlenden Mandeln vorsichtig unterheben.
7. Masse auf dem Blech verteilen und ca. 20 Min in der Mitte des Ofens backen. Die Brownies sollen noch feucht sein aber nicht mehr flüssig.
8. Nach dem herausnehmen erkalten lassen und am besten über Nacht im Kühlschrank "ziehen" lassen