

## Low Carb Brownies (9 Portionen)



1 Zucchini (ca. 300 g)

2 Eier

75 g Butter, geschmolzen

100 g Mandeln, gemahlen

50 g Mandelmehl

40 g Backkakao

13 g Assugrin Pulver

2 TL Backpulver

1 Prise Salz

50 g Schokolade (min. 70 % Kakao)

1 EL Kakaonibs

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Zucchini waschen und fein raspeln. Die Schokolade klein hacken und zur Seite stellen. Die beiden Eier mit der geschmolzenen Butter in einer Küchenmaschine aufschlagen. Die trockenen Zutaten in einer Schüssel gut vermischen, zur Butter-Ei-Mischung geben und gut verrühren. Nacheinander die geraspelte Zucchini und die gehackte Schokolade unter den Teig heben. Den fertigen Teig in eine gefettete Auflaufform (25 x 25 cm) geben, mit den Kakaonibs bestreuen und für 30 Minuten in den Backofen geben.

Tipp: Vor dem Servieren kann noch etwas Assugrin Pulver auf die fertigen Brownies gestreut werden.

Nährwerte:	KJ	Kcal	Protein	Kohlenhydrate	Fett
Pro Portion:	927	221	9 g	6,5 g	17,5 g
Pro Rezept:	8343	1986	80 g	57,5 g	156,5 g

Rezept: © [www.assugrin.ch](http://www.assugrin.ch)