

# Brownies ohne Zucker



45 min. 125 kcal SteviaSweet Crystal

## Zubereitung ohne Zucker

1. Ofen auf 180 °C vorheizen.
2. Butter in eine mittlere Pfanne geben, Schokolade in groben Stücken begeben und bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Die Masse leicht auskühlen lassen. Verquirlte Eier langsam unter die Schokoladenmasse geben und mischen. Alle restlichen Zutaten inkl. **SteviaSweet Crystal** untermischen und alles gut verrühren.
3. In die gut gefettete oder mit Backpapier ausgelegte quadratische Backform (Ø 20 x 20 cm) geben und glatt streichen.
4. 10 Minuten im 180 °C heißen Ofen backen. Leicht auskühlen lassen und in 2 x 2 cm Würfel schneiden.
5. Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestäuben.

### Zutaten für ca. 50 Stück à 2 x 2 cm

120 g	weiche Butter
200 g	dunkle Schokolade
2	Eier, verquirlt
1 Prise	Salz
75 g	<b>SteviaSweet Crystal</b>
150 g	Weissmehl
200 g	Baumnüsse, grob gehackt
	Puderzucker zum Bestäuben

### Nährwerte pro Portion

125	kcal
519	kJ
3.2	Protein in g
5.8	Kohlenhydrate in g
10.2	Fett in g