



KETO BROWNIES

Zutaten	Ingredients
90g blanchierte Mandeln, gerieben	3/4 cups almond flour
100g Erythrit/Stevia/Kokosblütenzucker	1/2 cup stevia or coconut sugar
35g Backkakao	1/4 cup cocoa powder
1 TL Backpulver	1 tsp baking powder
1/4 TL Salz	1/4 tsp salt
90g Frischkäse	3 oz cream cheese
60g Butter, geschmolzen	1/4 cup butter, melted
2 Eier	2 eggs
1 TL Vanilleextrakt	1 tsp vanilla extract
80g Kakaonibs	1/2 cup cocoa nibs
80g Walnüsse, gehackt	1/2 cup walnuts, chopped

Zubereitung

1. den Ofen auf 170°C Ober/Unterhitze heizen und alle trockenen Zutaten miteinander vermischen
2. die restlichen Zutaten dazu mischen, eine Brownie- oder Auflaufform fetten und den Teig einfüllen
3. für circa 20 min backen und vollständig auskühlen lassen

Instructions

1. heat oven to 325°F and combine all dry ingredients
2. add remaining ingredients, mix and grease a brownie pan
3. pour in batter and bake for about 20 min, let cool off completely

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien | Show me your result on social media

@lilly_in.the.states @lillysgermanbakery

