



Dinkel-Hanf Brownies

Achtung Schokofans, Suchtgefahr! ☹️! Unsere Dinkel-Hanf Brownies sind super saftig, und mit den Hanfsamen ein absolutes Geschmackserlebnis ☺️. Zutaten für 1 Blech ca. 30x25 cm:

- 6 Eier
- 240 g Puderzucker (Rohrohrzucker)
- 120 g Zartbitter Schokolade
- 250 g Butter
- 30 g neutrales Öl
- 50 g Sauerrahm
- 140 g Dinkelmehl 630 oder 812
- 100 g Kakao
- 1 TL Backpulver
- 100 g geschälte "Hanfsamen"
- 1 Prise "Alpensteinsalz"
- 80 g Zartbitter Schokolade grob gehackt
- geschälte "Hanfsamen" zum Bestreuen

120g Zartbitter Schokolade zusammen mit der Butter über dem Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen. Das Öl und den Sauerrahm zur geschmolzenen Schokolade geben. Die Eier zusammen mit dem Puderzucker sehr schaumig rühren. Das Dinkelmehl mit Kakao, Backpulver, "Alpensteinsalz" und den "Hanfsamen" mischen. Die Schoko-Butter Masse, die Mehlmischung und die gehackte Schokolade kurz aber kräftig unter die Eiermasse heben. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (30 x 25 cm) geben und mit "Hanfsamen" bestreuen. Die Brownies bei 175 Grad Ober-/Unterhitze ca. 25 Min. backen, Stäbchenprobe machen. **Tipp:** Die Backzeit hängt stark vom Ofen ab, die Brownies sollten auf keinem Fall zu lange im Ofen sein. Wir wünschen Euch einen guten Appetit!