

# Glutenfreie Karamell-Brownies

## Zutaten

2/3 Tasse glutenfreie  
Backmischung (z. B. Bob's Red  
Mill All Purpose GF Baking  
Flour®) 1/2 Tasse  
Speisestärke  
1 Tasse weißer Zucker  
1 Tasse verpackter brauner  
Zucker 3/4 Tasse ungesüßtes  
Kakaopulver  
1 Teelöffel Backpulver  
2 Eier, verquirlt  
3/4 Tasse Margarine, geschmolzen

## Wegbeschreibung

Den Ofen auf 175 Grad vorheizen und eine quadratische  
Auflaufform von 8x8 Zoll einfetten.

Die glutenfreie Backmischung, die Maisstärke, den weißen Zucker,  
den braunen Zucker, das Kakaopulver und das Backpulver in einer  
Schüssel verrühren und mit einer Gabel durchsieben, um Klumpen  
zu entfernen. Die Eier und die geschmolzene Margarine hinzugeben  
und mit einem großen Löffel oder einem elektrischen Mixer auf  
niedriger Stufe verrühren, bis ein glatter Teig entsteht (3 bis 5  
Minuten). Den Teig in die vorbereitete Auflaufform schaufeln.

Legen Sie ein Blatt Alufolie auf den Backofenrost, um zu  
verhindern, dass die Brownies beim Backen aufgehen und wieder  
herunterfallen. Backen, bis ein Zahnstocher in der Mitte der  
Brownies sauber herauskommt, 40 bis 45 Minuten.