

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.