

## Kiwicha Brownie



Für ein Kuchenblech (mit Backtrennpapier auslegen)

|      |                            |   |
|------|----------------------------|---|
| 400g | Butter (laktosefrei)       | schaumig rühren                                     |
| 8    | grosse Eier                | zugeben & einrühren                                 |
| 300g | Rohrzucker grobkörnig      | beifügen ODER                                       |
| 240g | Xilit (Birkenzucker)       | Entweder Zucker oder Xilit beifügen                 |
| 1    | Briefli Vanillezucker      | zugeben   |
| 270g | Schokolade nach Wahl (z.B. | vorsichtig erwärmen in Pfanne/Mikrowelle, auskühlen |
| 100g | geriebene Haselnüsse       | zugeben   |
| 25g  | goldenPops                 | zugeben   |
| 75g  | goldenFlocs                | zugeben   |
| 1    | Prise Salz                 | zugeben   |
| 150g | goldenFlour (Mehl)         | dazu sieben   |

Backen: 30 Minuten bei 180 Grad in der Mitte des vorgeheizten Ofens  
aus dem Ofen nehmen, warten und 10 Minuten auf 110 Grad fertig backen

Vollständig auskühlen lassen, danach in Würfel (4x4 cm) schneiden

Guten Appetit!