



## Kokos - Brownie

### Zutaten:

- 6 Eier
  - 80 ml Kokosöl (entspricht 66,4g)
  - 50 g Kakao
  - 100 g Kokosblütenzucker (wer es noch süßer haben möchte, kann natürlich mehr Zucker bzw. Zuckeralternativen hinzufügen)
  - 60 g Kokosmehl
  - 1 Prise Salz & Vanille
  - 1 halben Teelöffel Zimt
  - 50 g -100 g Nuss-Splitter (je nach Wahl: Haselnüsse, Mandeln, Walnüsse)
  - optional zum Verfeinern: Schoko-Drops, Schokoraspeln
- 

### Zubereitung:

1. Das Kokosöl in einem Topf schmelzen und mit dem Kakao vermengen.
2. Eier schaumig schlagen (wer es noch schaumiger möchte, trennt die Eier und schlägt das Eiweiß separat)
3. Zucker und Gewürze dazugeben. Kakao-Ölmasse und bei Bedarf Schoko-Drops, etc. unterrühren.
4. Das Kokosmehl hinzugeben und unterrühren bis ein cremiger Teig entsteht.
5. Backform (20 x 20 cm) mit Kokosöl einfetten und den Teig einfüllen. Nuss-Splitter als Topping auf den Teig streuen.
6. Im Ofen dann bei Umluft und **180 ° ca. 30 Minuten** backen (zum Schluss einmal mit der Gabel einstechen, ob der Teig schon fertig ist)
7. Auskühlen lassen und genießen ! :-)