



# MACADAMIA- BANANEN- BROWNIES

[WWW.KATHRIN-REITER.DE](http://WWW.KATHRIN-REITER.DE)

Zutaten für 1 rechteckige Form 20 x 30 cm

- 200 g altes Eiweiß
- 1 Spritzer Zitrone, 1 Prise Salz
- 2 reife Bananen
- 200 g Zartbitterschokolade
- 75 g Butter
- 100 g Macadamianüsse
- 110 g Zucker
- 2 Eier (falls ohne Eischnee 4 Eier)
- 100 g Dinkelmehl
- 1 Päckchen Backpulver

für die Glasur

- 100 Herenschokolade
- 30 g Butter

200 g Eiweiß mit einer Prise Salz und einem Schuß Zitrone steif schlagen und beiseite stellen.

Den Ofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen, die Backform einfetten oder mit Backpapier auslegen.

Die Bananen pürieren und ebenfalls beiseite stellen.

Die Zartbitterschokolade mit der Butter im Wasserbad schmelzen.

Die Macadamianüsse hacken und in einer Pfanne unter Rühren rösten.

Die Eier mit dem Zucker schaumig rühren. Dann die leicht abgekühlte Schokoladenmasse unter Rühren hinzugeben, die Bananenmasse unterrühren.

Das Dinkelmehl durch ein Sieb sieben und unterrühren. Ebenfalls die Nüsse hinzugeben und das Backpulver drübersieben. Einmal unterrühren.

Nun vorsichtig den Eischnee unterheben (nicht rühren), bis er sich einigermaßen verbunden hat.

Die Masse in die Backform füllen und bei 180 Grad 35 Minuten backen lassen. Der Kuchen ist fertig, wenn beim Einstechen keine Reste mehr an der Einstechgabel bleiben.

Nach Auskühlen in kleine Rechtecke schneiden. Verziert werden können die Brownies mit zusätzlicher geschmolzener Schokolade. Hierzu Herenschokolade mit Butter im Wasserbad schmelzen und im flüssigen Zustand mit einer Gabel über die Brownies verteilen.