

## Zutaten für 8 Brownie

1 Ei

200 g gemahlener Klebereis (Klebereismehl)

200 g geschmolzene, dunkle Zartbitterschokolade

5 g Backpulver

20 g Kakaopulver

200 g Milch

Ganache (für die Füllung)

## Zubereitung

1. Reismehl, Backpulver und Kakaopulver gut verschmischen
2. Ei hinzugeben und gut verrühren
3. Milch hinzugeben und gut verrühren
4. Geschmolzene Zartbitterschokolade hinzugeben und gut verrühren
5. Backformen halbvoll mit der Mischung füllen und
6. Ganache nach Belieben hinzugeben
7. Die Backformen mit dem Rest der Mischung auffüllen
8. Backofen auf 170 Grad für 20 Minuten vorheizen
9. Die Brownie bei 140 Grad 18 Minuten backen.

Das Rezept wurde mit freundlicher  
Genehmigung von **Seon ha Yoo**  
zur Verfügung gestellt.



MOULIN du MONDE  
rice dessert