

Vegane Brownies - schnell und einfach

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten 9 Portionen

2 Esslöffel Chiasamen
 5 Esslöffel lauwarmes Wasser
 200 g Rohrzucker
 150 ml Kokosöl
 1 Esslöffel Mandelmus
 170 Dinkelmehl
 1 Teelöffel Backpulver
 50 g Backkakao
 1 Prise(n) Salz
 120 ml Mandelmilch
 150 g dunkle, vegane Schokoladentropfen

Besonderes Zubehör

Backform (20 x 20 cm)

Der erste Biss ist einfach unvergesslich! So **weich und schokoladig** - das leichte Schmatzen, weil es so unwiderstehlich gut schmeckt... **Vegane Brownies** sind **schnell und einfach** zu backen und verführen den ein oder anderen schon mit ihrem Antlitz: Kräftiger **Schokoteig** aus **Dinkelmehl**, **Kakao** und **Schokolade** mit einer leichten **Kokosnote** durch das cremige Kokosöl und gesprenkelt mit dunklen Schokotropfen. Da kann sich keiner zusammenreißen und so sind die **veganen Brownies** so

schnell verputzt, wie sie gebacken sind.

Schokolade ist nicht so ganz dein Ding? Du magst es eher **nussig**? Dann solltest du unbedingt die **veganen Kichererbsen-Erdnussbutter-Blondies** probieren. Aber Vorsicht: Bei **Erdnussbutter** ist es ähnlich wie bei Schokolade - einfach **unwiderstehlich**.

- 1 -

Chiasamen in lauwarmem Wasser ca. 10 Minuten einweichen. Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Backform mit Kokosöl einfetten.

- 2 -

Dinkelmehl, Backpulver, Kakaopulver und Salz in einer Rührschüssel mischen.

- 3 -

Chiasamen mit Zucker, Kokosöl und Mandelmus in einer großen Schüssel verrühren. Trockene Zutaten und Mandelmilch nach und nach dazugeben und cremig rühren, bis ein Teig entsteht.

- 4 -

Ein paar Schokoladentropfen zum Bestreuen beiseitelegen. Restliche Schokoladentropfen unter den Teig heben.

- 5 -

Teig in die Backform streichen und mit Schokoladentropfen bestreuen. Im heißen Ofen ca. 30 Minuten auf mittlerer Schiene backen.