

## Schokoladige Brownies mit Espresso - glutenfrei und vegan

VORBEREITEN

20  
Min.

ZUBEREITEN

30  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 9 Brownies

1 Esslöffel gemahlene Leinsamen  
 3 Esslöffel Wasser  
 65 g zarte Haferflocken  
 200 ml Sojamilch  
 50 ml Espresso  
 85 g Apfelmus  
 1 Teelöffel Vanilleextrakt  
 70 g Kokosöl  
 130 g Mandelmehl  
 250 g Kokosblütenzucker  
 1/2 Teelöffel Backpulver  
 3/4 Teelöffel Salz  
 45 g Kakao  
 130 g dunkle, vegane Schokoladentropfen

### Besonderes Zubehör

Brownie-Backform (20 cm x 20 cm)

- 1 -

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Backform einfetten. Leinsamen in lauwarmem Wasser einweichen. Haferflocken im Food Processor zu feinem Mehl mahlen.

- 2 -

Sojamilch mit Espresso, Apfelmus, Vanilleextrakt, Kokosöl und eingeweichten Leinsamen inklusive Wasser verrühren.

- 3 -

Mandelmehl mit Haferflockenmehl, Kokosblütenzucker, Backpulver, Salz und Kakao vermengen. Unter Espressomischung heben, bis ein Teig entsteht.

- 4 -

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

- 5 -

Teig in die Backform streichen und mit restlichen Schokoladentropfen bestreuen. Im heißen Ofen ca. 30 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Piep, piep, piep! Alle essen mit - und zwar wirklich alle! Bei diesen superschokoladigen Wachmachern, kann selbst die vegane Freundin und der glutenunverträgliche Onkel zuschlagen. Dank Mandelmehl sind die kleinen Leckerchen nämlich glutenfrei und sogar vegan.