

Vegane Nougat-Zucchini-Brownies

VORBEREITEN

15
Min.

ZUBEREITEN

30
Min.

NIVEAU



Zutaten für 9 Stück

Für die Brownies

2 Esslöffel Chiasamen
5 Esslöffel lauwarmes Wasser
200 g VIVANI Dunkle Nougat
1 Zucchini
180 g Haferflockenmehl
1 Teelöffel Backpulver
1 Prise(n) Salz
150 g Rohrzucker
120 g Kokosöl
1 Esslöffel Nussmus
120 ml Mandelmilch
50 g Haselnüsse

Besonderes Zubehör

eckige Backform (24 x 24 cm)

Möchtest du deinen Schokoladenhunger stillen? Dann hol die Backform raus, heute gibt es **vegane Nougat-Zucchini-Brownies**. Was die Zucchini im Teig macht, fragst du dich? Ganz einfach, sie macht deine Schokohappen **super saftig** und verändern dabei nicht den Geschmack. Denn der kommt von der dreifachen Portion VIVANI Dunkle Nougat. Zum einen schmilzt du die **vegane Schokolade** über einem Wasserbad und rührst sie unter den Teig. Zum anderen hackst du sie und streust sie zusammen mit **knackigen Haselnüssen** darüber und ziehst sie zum Schluss noch als dünne Schokoladenfäden über die fertig gebackenen Nougat-Zucchini-Brownies. Mit jedem dieser **veganen Brownies** kommst du dem Schokohimmel näher, als du es dir je erhofft hast.

- 1 -

Chiasamen in lauwarmem Wasser ca. 10 Minuten einweichen. Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze

vorheizen. Backform mit Kokosöl einfetten.

- 2 -

Schokolade grob hacken. Die Hälfte in einer kleinen Schüssel über einem Wasserbad schmelzen und etwas auskühlen lassen. Zucchini mit einer feinen Reibe zu einem geschmeidigen Püree reiben. In ein Sieb geben und Flüssigkeit abtropfen lassen. Haferflockenmehl, Backpulver und Salz in einer Rührschüssel vermischen.

- 3 -

Gequollene Chiasamen mit Zucker, Kokosöl, Nussmus und geriebener Zucchini in einer großen Schüssel verrühren. Trockene Zutaten abwechselnd mit Mandelmilch dazugeben und verrühren. Flüssige Schokolade unterheben, bis ein geschmeidiger Teig entsteht.

- 4 -

Teig in die Backform streichen. Haselnüsse grob hacken und mit der Hälfte der restlichen gehackten Schokolade auf dem Teig verteilen. Im heißen Ofen ca. 30 Minuten auf mittlerer Schiene backen.

- 5 -

Restliche Schokolade über einem Wasserbad schmelzen und die ausgekühlten Brownies damit garnieren.

Vegane Nougat-Zucchini-Brownies

