



VEGAN
LAKTOSEFREI



12 STÜCKE



3 H



VEGANE BROWNIES

ZUTATEN

- **250 g** vegane Zartbitterschokolade
- **200 g** Mehl (Type 405)
- **2 TL** Backpulver
- **200 g** Zucker
- **50 g** Backkakao
- **5 EL** Apfelmuss (ungesüsst)
- **100 g** Rapsöl
- **150 ml** Mandelmilch

ZUBEREITUNG

2200g der Zartbitterschokolade im Wasserbad schmelzen. Diese dann etwa 10 Minuten abkühlen lassen. Mehl mit Backpulver, Backkakao und Zucker in einer Schüssel vermischen.

Den Ofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Blech (28 x 23 cm) mit Backpapier auslegen. Apfelmus, Sonnenblumenöl und Mandelmilch zu der Mehlmischung dazugeben und verrühren. Die geschmolzene Schokolade hinzugeben und kurz vermischen. Den Teig in die Backform hineingiessen und anschliessend glattstreichen. Dann 25–30 Minuten backen.

Brownies auskühlen lassen. 50 g Zartbitterschokolade im Wasserbad schmelzen lassen. Mit dem Löffel die geschmolzene Schokolade über die Brownies ziehen.

