



VEGAN  
LAKTOSEFREI



12 STÜCKE



3 H



## VEGANE BROWNIES

### ZUTATEN

- **250 g** vegane Zartbitterschokolade
- **200 g** Mehl
- **2 TL** Backpulver
- **200 g** Zucker
- **50 g** Backkakao
- **5 EL** Apfelmus (ungesüsst)
- **100 g** Rapsöl
- **150 ml** Mandelmilch
- **1** Blech (28 x 23 cm)

### ZUBEREITUNG

200 g der veganen Zartbitterschokolade im Wasserbad schmelzen. Diese dann ca. 10 Minuten abkühlen lassen. Mehl mit Backpulver, Zucker und Backkakao in einer Schüssel vermischen. Ofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Blech (28 x 23 cm) mit Backpapier auslegen.

Apfelmus, Rapsöl und Mandelmilch zu der Mehlmischung dazugeben und verrühren. Die geschmolzene Schokolade hinzugeben und kurz vermischen. Den Teig in die Backform hineingiessen und glattstreichen. 25–30 Minuten backen.

Brownies auskühlen lassen. In kleine Quadrate schneiden. Die restliche vegane Zartbitterschokolade im Wasserbad schmelzen. Mit einem Löffel die geschmolzene Schokolade über die Brownies verteilen.

