

Brownies (vegan) von Raphael Meng

Mengen für 10 Personen

Diese Brownies können auch mit (veganer) Eiscreme /Glace serviert werden oder mit heißen Beeren.

1. Den Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Mehl, Zucker und Kakaopulver in einer Schüssel vermischen.

Die Zartbitterschokolade im Wasserbad schmelzen. Anschließend die geschmolzene Schokolade, Apfelmus, Öl und pflanzliche Milch zu den trockenen Zutaten geben, gut unterrühren und in eine eingefettete Form (20 x 25 cm) geben.

Die Schokodrops / Beeren gleichmäßig auf dem Teig verteilen und 25–30 Minuten im Ofen backen.

Quelle: <https://www.zuckerjagdwurst.com/de/rezepte/saftige-vegane-schokoladenbrownies>

Tags: Vegan

400 g Mehl	In eine Schüssel mit Mehl und Kakao oder Schokoladenpulver
400 g Zucker	In eine Schüssel mit Mehl und Kakao oder Schokoladenpulver
100 g Kakaopulver	In eine Schüssel mit Mehl und Kakao oder Schokoladenpulver
400 g Kochschokolade	dunkle (vegan), im Wasserbad schmelzen, dann zu den trockenen Zutaten geben.
200 g Apfelmus	kann auch einfach selbst gemacht werden mit zerwürfelten Äpfeln, Wasser und ein wenig Zucker. Zu den trockenen Zutaten geben, wenn die Schokolade geschmolzen ist.
4 dl Hafermilch	oder andere pflanzliche Milch, z.B. Sojadrink mit Vanille Geschmack. Zu den trockenen Zutaten geben, wenn die Schokolade geschmolzen ist.
200 g Schokosplitter	oder Schoko-Chips
100 g Beeren (gefroren)	können gefroren dem Teig beigefügt werden, oder weggelassen bei Spar-Budget
1.0 kg Vanilleglace	kann auch vegane Glace genommen werden