



Brownies (vegan)

Zutaten:

190 g glattes Mehl
30 g Kakao
1 Pkg. Backpulver (ca. 16 g)
80 g Staubzucker
140 g Kochschokolade (vegan)
100 g Ribisel Fruchtaufstrich
60 g Bananen (reif)
40 ml Sonnenblumenöl
1/8 l Kokosmilch
1 Prise Salz

Zubereitung:

Für die Brownies zuerst Kakao und Staubzucker sieben. Mit Mehl und Backpulver in einer Schüssel verrühren. Die reifen Bananen zu einem Mus pürieren. Die Kochschokolade im Wasserbad schmelzen.

Alle Zutaten in der Küchenmaschine oder mit dem Handmixer (Rührstäbe) verrühren bis sich die trockenen und feuchten Zutaten gut vermischt haben.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Einen Backrahmen oder einen Tortenrahmen (32 cm) darauf geben. Masse einfüllen und im vorgeheizten Backrohr bei 170°C ca 20 Min backen.

Tipp:

Da die Brownies recht zuckerarm schmecken, kann noch Zimt oder Lebkuchengewürz für den Geschmack hinzugefügt werden.