

Verführerisch saftige vegane Schoko-Brownies



Rein pflanzlich, ganz ohne tierische Produkte und ohne schlechtes Gewissen: Das sind unsere veganen Schoko-Brownies. Selbstgemacht und so saftig - einfach zubereitet. Genießt diese saftigen veganen Brownies - perfekt für alle Schokoladenliebhaber!

Zutaten für ca. 12 Stück Schoko-Brownies

250 g	vegane Zartbitterschokolade
200 g	Mehl (Type 405)
2 TL	Backpulver
200 g	Zucker
50 g	Backkakao
5 EL	Apfelmus (ungesüßt)
100 g	Sonnenblumenöl (oder sonstiges neutrales Pflanzenöl)
150 ml	Mandelmilch
Etwas Öl für die Form	

Zubereitung Schoko-Brownies

1. 200 g der Zartbitterschokolade grob hacken und im Wasserbad schmelzen. Schokolade ca. 10 Min. abkühlen lassen. Währenddessen Mehl mit Backpulver, Zucker und Backkakao in einer Schüssel mischen.
2. Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Ein kleines Blech (ca. 28 x 23 cm) einfetten oder mit Backpapier auslegen. Nun das Apfelmus, Öl und Mandelmilch zur Mehlmischung geben und alles gut miteinander verrühren. Jetzt die geschmolzene Zartbitterschokolade hinzugeben und nochmals kurz verrühren. Teig gleichmäßig auf das vorbereitete Backblech geben und glattstreichen.
3. Brownies im vorgeheizten Ofen ca. 20-25 Min. backen. Die Backzeit kann je nach Ofen variieren. TIPP: Mit einem Zahnstocher prüfen, ob die Brownies fertig sind. Brownies vollständig auskühlen lassen.
4. Restliche Zartbitterschokolade grob hacken und ebenfalls im Wasserbad schmelzen. Mit einem Löffel flüssige Zartbitterschokolade in Streifen über die Brownies ziehen. Schokolade anziehen lassen, dann die Brownies mit einem heißen Messer in Stücke schneiden. TIPP: Ihr könnt die Brownies auch nur mit Puderzucker bestreuen.

TIPPS:

- Die Brownies können luftdicht verpackt bis zu 5 Tage aufbewahrt werden.
- Wenn Ihr im Supermarkt kein ungesüßtes Apfelmus findet, könnt Ihr auch gesüßtes Apfelmus verwenden. Dafür einfach ca. 30-50 g weniger Zucker in den Teig geben, damit die Brownies nicht zu süß werden.
- Die Brownies könnt Ihr natürlich nach Lust und Laune variieren. Probiert es doch mal mit Rhabarber, Kirschen, Nüssen oder getrockneten Früchten.