Vegane Brownies

Die kleinen rechteckigen Brownies hier einmal vegan. Ein einfaches Rezept für den leckeren Schokoladekuchen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

200 g	Mehl
200 g	Zucker
50 g	Kakaopulver
1 Packung	Vanillezucker
200 g	Dunkle Schokolade
100 g	Apfelmus
100 g	neutrales Pflanzenöl
200 ml	Mandelmilch

Zubereitung

1. Für die **Veganen Brownies** das Backrohr auf 180 °C vorheizen. Das Mehl, Zucker, Vanillezucker, Kakaopulver in einer großen Schüssel vermengen.

2. Wasser erhitzen und die dunkle Schokolade in einer Schale über dem Wasserbad schmelzen lassen.

3. Das Apfelmus, neutrale Pflanzenöl und die geschmolzene Schokolade zur Mehlmischung geben und vermixen. Eine kleine Form (zirka.18 x 25 cm) einfetten und mit Mehl ausklopfen.

4. Teig in die Form leeren und 25 Minuten backen (Stäbchenprobe machen)

Tipp

Die Veganen Brownies vor dem Backen mit gehackten Mandeln oder Nüssen bestreuen. Noch lauwarm gegessen schmecken sie am Besten.