



# Saftige Brownies mit Zartbitterschokolade



## Zutaten

### Menge

1	Backform (25 x 20 cm)
2 EL	geschrotete Leinsamen
100 g	Zartbitter Schokotröpfchen
90 ml	pflanzliche Milch
180 g	Mehl
150 g	pflanzliche Margarine
1 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
200 g	Zucker
60 g	Apfelmus
60 g	Kakaopulver

## Rezeptinfo

### Zutaten für 8 Portionen

Zubereitungszeit: 15 Min. + 30 Min. Backzeit

pro Portion: 1616 kJ, 386 kcal, 55 g Kohlenhydrate, 6 g Eiweiß, 18 g Fett, 0 mg Cholesterin, 4,6 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: €

veggie

schnell

Laktose  
frei

vegan

## Zubereitung

Brownies gehören definitiv zu den Kuchenklassikern, aber hast du schon mal vegane Brownie gebacken? Wir zeigen dir, wie du super saftige vegane Brownies ganz einfach selber machen kannst! Als Ei-Ersatz für unsere veganen Brownies haben wir geschrotete Leinsamen mit Wasser vermischt und diese kurz quellen lassen. Für den extra Schoko-Kick haben wir zum Schluss natürlich auch noch Schokotropfen auf dem Teig verteilt. Nach dem Backen musst du die veganen Brownies nur kurz abkühlen lassen und schon kannst du die Brownies probieren! Am besten schmecken unsere veganen Brownies, wenn die Schokotropfen noch etwas flüssig sind. Du bist neugierig geworden? Dann probiere das Rezept für unsere veganen Brownies doch direkt einmal aus! So easy geht's:

### Step 1:

Zuerst heizt du den Ofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vor. Dann fettest du eine 25 x 20cm Backform ein und legst sie mit Backpapier aus. Jetzt kannst du die geschroteten Leinsamen mit 2 EL Wasser verrühren und 10 Minuten quellen lassen.

### Step 2:

In der Zwischenzeit gibst du Mehl, Backpulver, Kakaopulver und Salz in einer Rührschüssel. Dann die pflanzliche Margarine in einem Topf schmelzen und den Zucker dazugeben. Kurz alles verrühren. Dann gibst du die pflanzliche Milch, das Apfelmus, die Leinsamen-Masse und die Zuckermischung mit in die Rührschüssel. Jetzt wird alles kurz zu einem Teig verrührt. Nicht zu lange rühren, sonst wird der Teig zäh. Anschließend kannst du einen Teil der Schokotröpfchen in den Teig unterheben.

### Step 3:

Im letzten Schritt kannst du den Teig in die Backform geben, glatt streichen und mit dem Rest der Schokotröpfchen bestreuen. Jetzt kommt der Brownie für ca. 30 Minuten in den Ofen. Du kannst zunächst eine Stäbchenprobe machen, bevor du ihn rausholst. Der Kuchen sollte innen noch saftig sein. Vor dem Servieren kurz abkühlen lassen.