

Vegane Schokobrownies.

 20 Min.

Vorbereitung

 50 Min.

Gesamtzeit

 leicht

Aufwand

- g Mehl
- TL Backpulver
- g Backkakao (z.B. Puda)
- g brauner Rohrzucker (z.B. Puda)
- Pck. Vanillinzucker
- 1 Prise Salz
- ml Ahornsirup (z.B. Naturgut)
- ml Sonnenblumenöl
- ml Kokosmilch (z.B. Taste of Asia)
- g Haselnusskerne (z.B. Puda)
- g Sauerkirschen aus dem Glas (Abtropfgewicht)

Zubereitung:

- 1 Den Backofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen und eine eckige Backform (ca. 30 x 20 cm) mit Backpapier auskleiden. Es ist super praktisch, wenn am Ende etwas Backpapier über den Rand hinausragt, dann kannst du den soften Kuchen später easy aus der Form heben. Übrigens hält das Papier besser, wenn du die Form vorher mit etwas Öl einpinselst.
- 2 Kirschen in ein Sieb abgießen.
Tipp: Den Saft kannst du auffangen und dir daraus mit Sprudelwasser eine leckere Schorle mixen.
- 3 Dann endlich zum Teig: Mehl mit Backpulver in eine Schüssel sieben. Backkakao, Zucker, Vanillinzucker und Salz gibst du dazu und dann kannst du alles miteinander mischen.
- 4 Jetzt wird's flüssig! Ahornsirup, Sonnenblumenöl und die Kokosmilch hinzugeben und alles mit den Quirlen des Handrührgeräts zu einem schönen, gleichmäßigen Teig verrühren.
- 5 Dann 150 g Haselnüsse grob hacken und zusammen mit den abgetropften Kirschen mit einem Löffel oder Teigspatel unterziehen. Den Teig nun in die Backform gießen, Schüssel gut auskratzen und gern auch mal naschen. Die Oberfläche schön glatt streichen und die restlichen, ganzen Haselnüsse dekorativ darauf verteilen. Deinen Brownie backst du ca. 30 Min. im Ofen auf mittlerer Schiene.

Vegane Schokobrownies.

2. Seite / es geht lecker weiter

Zubereitung:

8 Nach dem Backen lässt du den Kuchen ca. 10 Min. in der Form abkühlen – und dann ist es endlich soweit: Aus der Form heben, in Quadrate schneiden und am besten noch lauwarm in den Mund schieben!

Tipp: Lauwarm schmeckt der Brownie besonders gut, z.B. mit flüssiger Zartbitterschokolade, ein bisschen Puderzucker und frischen Beeren. Natürlich ist der Kuchen aber auch im kalten Zustand noch mehrere Tage lange ein voller Genuss.