



Zutaten:

200 g Mehl
50 g Backkakao
200 g Zucker
200 g dunkle Schokolade
(Zartbitter)
100 g Apfelmark
200 ml Pflanzenmilch
100 ml pflanzliches Öl
100 g Walnüsse

WIR MACHEN ES SCHÖN

mit veganen Schoko-Brownies

1. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft) vorheizen.
2. Alle trockenen Zutaten in einer großen Rührschüssel vermischen.
3. Die Schokolade zerbröseln und im Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen.
4. Nun alle flüssigen Zutaten hinzugeben: Die geschmolzene Schokolade, das Apfelmark, die Pflanzenmilch sowie das Öl und alles mit einander zu einem cremigen Teig verrühren.
5. Die Walnüsse klein hacken und zur Teigmasse hinzugeben.
Anschließend alles in eine gefettete Form geben und für 20-30 Min. backen.

Hinweis: Die Backzeit variiert je nach Dicke der Brownies.



Bei uns in guten Wänden.