

Rezept

# Brownie-Bowl

Ein Rezept von Brownie-Bowl, am 08.06.2023

## Zutaten

<b>400 g</b> vegane Backmischung für Brownies	<b>130 ml</b> Öl
<b>120 ml</b> Pflanzendrink	<b>1 Glas</b> Sauerkirschen (195 g Abtropfgewicht)
<b>1 EL</b> Speisestärke	<b>¼ TL</b> gemahlene Bourbon-Vanille
<b>2 EL</b> Zucker	<b>200 g</b> aufschlagbare Pflanzencreme
<b>60 g</b> Erdnusskerne (geröstet und gesalzen)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 990 kcal, 57 g F, 13 g EW, 103 g KH

## Zubereitung

1. Den Ofen auf 160° vorheizen. Die Backmischung in eine Schüssel geben und nach Packungsanleitung mit dem Öl und Pflanzendrink zu einem glatten Teig verrühren. In Bowls füllen und im Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen.
2. In der Zwischenzeit die Kirschen abgießen, den Kirschsafte dabei in einem Topf auffangen. Die Speisestärke und 2 EL Wasser in einen Becher geben und mit einem kleinen Schneebesen glatt rühren. Den Kirschsafte mit gemahlener Vanille und 1 EL Zucker aufkochen. Die Speisestärke angießen und unterrühren, dann alles in wenigen Minuten sanft zu einer dickflüssigen Sauce einköcheln lassen.
3. Die Pflanzencreme ca. 5 Min. ins Gefrierfach geben. Danach in einem hohen Rührbecher mit übrigem Zucker (1 EL) steif schlagen. Kirschen, Pflanzencreme und Kirschsauce nebeneinander auf den Bowls anrichten und diese mit Erdnüssen bestreut sofort servieren.