

Rezept

Brownies mit Chai-Frosting

Ein Rezept von Brownies mit Chai-Frosting, am 25.04.2024

Zutaten

Für den Teig

250 g Zucchini	100 g vegane Zartbitter-Schokolade (85 % Kakaogehalt)
70 ml Öl	80 g Apfelmark (Glas)
80 ml Pflanzendrink (z. B. Sojadrink)	160 g Mehl
50 g Kakaopulver	1/2 TL Weinstein-Backpulver
Salz	100 g Rohrohrzucker

Für das Frosting

2 Beutel Chai-Tee	150 g veganer Frischkäse
30 g Rohrohrzucker	

Außerdem

Auflaufform (20x30 cm)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 230 kcal, 13 g F, 4 g EW, 26 g KH

Zubereitung

1. Den Backofen auf 175° vorheizen, die Form mit Backpapier auslegen. Die Zucchini waschen, putzen und auf der Küchenreibe grob raspeln. Die Schokolade fein hacken. Öl, Apfelmark und Pflanzendrink verrühren.
2. Mehl, Kakaopulver, Backpulver, 1 Prise Salz und Zucker in einer Schüssel mischen. Zucchini, gehackte Schokolade und Ölmischung zur Mehlmischung geben und alles mit einem Löffel zügig zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig gleichmäßig in die Form füllen und im Ofen (Mitte) ca. 30 Min. backen.
3. Inzwischen die Teebeutel öffnen und den Chai-Tee mit Frischkäse und Zucker verrühren. Die Creme bis zur Verwendung in den Kühlschrank stellen.
4. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen. Danach mit dem Frosting bestreichen und in Stücke schneiden. Die Brownies aus der Form heben und servieren.