

Rezept

Brownies mit Schokosirup

Ein Rezept von Brownies mit Schokosirup , am 27.04.2024

Zutaten

Für den Teig:

440 g getrocknete Kichererbsen	½ Vanilleschote
170 g Ahornsirup	130 g Erdnussbutter
30 g Mandelmehl	25 g Kakaopulver
1 EL Backpulver	¼ TL Natron
1 TL Kokosöl	Salz
80 g vegane Zartbitter-Schokodrops	

Für den Schokosirup:

½ Vanilleschote	60 g Kokosmilch
170 g Ahornsirup	40 g Kakaopulver
2 EL Haselnussbutter	Salz
80 g vegane Zartbitter-Schokodrops	

Außerdem:

Brownies-Form (20 x 25 cm)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 12 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Am Vortag für den Teig die Kichererbsen in einem Topf in reichlich Wasser über Nacht (mind. 12 Std.) einweichen.
2. Am nächsten Tag die Kichererbsen in ein Sieb abgießen und abrausen. Mit reichlich Wasser (ohne Salz) wieder in den Topf geben und aufkochen. Die Kichererbsen in ca. 1 Std. weich köcheln. Dann in ein Sieb abgießen und abkühlen lassen.
3. Für den Schokosirup die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herausschaben. Vanillemark, Kokosmilch, Ahornsirup, Kakaopulver, Haselnussbutter und 1 Prise Salz in einem Topf unter Rühren mit dem Schneebesen langsam zum Kochen bringen. Die Mischung unter weiterem Rühren ca. 4 Min. zu einem Sirup einköcheln lassen. Die Schokodrops darin schmelzen lassen, den Sirup in ein Glas geben und abkühlen lassen.

4. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Brownieform mit Back-papier auslegen (auch den Rand). Die Kichererbsen im Küchen-mixer oder in einem hohen Rührbecher mit dem Pürierstab fein mixen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herausschaben. Das Kichererbsenpüree mit Vanillemark, Ahorn-sirup, Erdnussbutter, Mandelmehl, Kakaopulver, Backpulver, Natron, Kokosöl und 1 Prise Salz in einer Schüssel verrühren.
-
5. Den Teig in die Form füllen, die Oberfläche glatt streichen und mit den Schoko-Drops bestreuen. Den Kuchen im Ofen (Mitte) ca. 30 Min. backen - er sollte oben eine feine Kruste haben und innen schön saftig sein. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und in der Form auskühlen lassen. Dann in Stücke schneiden und jeweils mit einem Löffel Schokosirup beträufelt servieren.