Rezept

# Vegane Brownies mit Pekannüssen

Ein Rezept von Vegane Brownies mit Pekannüssen, am 09.06.2025

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **2 TL** | Leinsamenschrot |
| **200 g** | Weizenvollkornmehl |
| **170 g** | Zucker |
| **50 g** | Kakaopulver |
| **150 ml** | Pflanzenmilch |
| **2 EL** | Zucker |
| | Backpapier für die Form |
| **125 g** | Bitterschokolade (mind. 55 % Kakaoanteil) |
| **1/2 TL** | Backpulver |
| **1 TL** | Bourbonvanillepulver |
| **170 g** | Margarine |
| **30 g** | Margarine |
| **5 EL** | Orangenlikör |
| **100 g** | Pekannusskerne (ersatzweise Walnusskerne) |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 12 Stück (1 eckige Back- oder Auflaufform à ca. 20 x 30 cm) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 385 kcal

## Zubereitung

1. Für den Teig den Leinsamenschrot mit 1 EL Wasser vermischen und ca. 5 Min. quellen lassen. Die Schokolade in einer Schüssel im Wasserbad schmelzen.

2. Mehl, Backpulver, Zucker, Vanille und Kakao vermischen. Geschmolzene Schokolade, gequollene Leinsamen, Margarine und Pflanzenmilch zugeben und alles mit einem Rührlöffel oder den Quirlen des Handrührgeräts rasch zu einem glatten Teig verrühren.

3. Den Backofen auf 190° vorheizen. Die Form mit Backpapier auslegen, den Teig einfüllen und glatt streichen. Die Nüsse in Reihen darauflegen und ein wenig in den Teig hineindrücken.

4. Für die Glasur in einem Topf Margarine und Zucker mit 50 ml Wasser schmelzen, aufkochen und 30 Sek. kochen lassen. Den Orangenlikör (falls verwendet) einrühren. Die Mischung auf den Teig gießen.

5. Den Kuchen im Backofen (Mitte) 20 Min. backen, dann in der Form vollständig auskühlen lassen und in zwölf Stücke schneiden.