

## Rezept

# Vegane Schoko-Nuss-Brownies

Ein Rezept von Vegane Schoko-Nuss-Brownies, am 06.05.2024

## Zutaten

<b>100 g</b> vegane Zartbitter-Schokolade	<b>80 g</b> Walnusskerne
<b>250 g</b> Dinkelmehl (Type 630) Salz	<b>2 TL</b> Weinstein-Backpulver
<b>200 g</b> Rohrohrzucker	<b>70 g</b> Kakaopulver
<b>250 ml</b> Haferdrink	<b>¼ TL</b> gemahlene Vanille
<b>150 ml</b> Backöl (ersatzweise Bratöl)	<b>2 TL</b> veganer Apfelessig
	<b>200 g</b> vegane Schokotropfen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 20 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 275 kcal, 17 g F, 5 g EW, 27 g KH

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Eine Auflaufform (25 x 19 cm) so mit Backpapier auslegen, dass es an den Rändern übersteht. Die Schokolade in Stücke brechen und in einer feuerfesten Schale wenige Minuten im Ofen schmelzen lassen. Die Walnüsse grob hacken.
2. Inzwischen Mehl, Backpulver, 1 Prise Salz, Kakaopulver, Zucker und Vanille mit einem Holzlöffel in einer Schüssel vermischen. In einem großen Messbecher Haferdrink, Apfelessig und Öl vermischen und zu den trockenen Zutaten geben. Die geschmolzene Schokolade dazugeben und alles zügig zu einem zähen Teig vermengen, bis die trockenen Zutaten feucht geworden sind. Die Walnüsse und 140 g Schokotropfen unterheben. Teig in die Auflaufform füllen und mit den übrigen Schokotropfen (60 g) bestreuen.
3. Im Ofen (Mitte) ca. 30 Min. backen, herausnehmen und in der Form ca. 30 Min. auskühlen lassen. Mit dem Backpapier herausheben und weitere 30 Min. fest werden lassen. In 20 gleichmäßige Stücke teilen.