



Vegane Erdnussbutter-Brownie



Zutaten für 16 Stück

- 260g Dinkemehl (Type 630)
- 240ml pflanzliche Milch (z.B. Hafer)
- 100g Brauner Rohrzucker
- 120ml Agavendicksaft
- 75g Kakaopulver
- 2Tl Backpulver
- 1Tl natürliches Vanille Aroma oder 1 Beutel Vanillezucker (8 – 10 g)
- 1 Prise Salz (z.B. Himalaya-Salz)
- 2 1/2 El geschmolzenes Kokosöl
- 100g backfeste Zartbitter Schokolade
- 120ml Erdnussbutter Creamy
- 3El ungesüßtes Apfelmus
- 1 „Leinsamen-Ei“ (1 El gemahlene resp. geschrotete Leinsamen + 3 El Wasser)

Für das Topping:

- 2El Erdnussbutter Creamy

Zubereitung

für eine rechteckige Backform (ca. 25 x 20 cm)

Vorbereitung 10 Minuten

Backen 25 Minuten

1. Den Ofen auf 180 °C vorheizen.
2. Die Leinsamen mit einem Mixer mahlen oder gemahlene resp. geschrotete Leinsamen verwenden. Mit 3 Esslöffeln Wasser vermischen und ungefähr fünf Minuten einweichen lassen. Die restlichen Zutaten (samt dem Leinsamen-Wasser Mix!) in einer Schüssel mit einem Holzlöffel gut vermengen.
3. Eine Backform (25 x 20 cm) einfetten und die Brownie-Mischung gleichmäßig darin verteilen. 2 Esslöffel Erdnussbutter daraufgeben und mit der Spitze eines Messers so verteilen, dass Wellen entstehen. Circa 25 Minuten backen.
4. Brownie in der Form abkühlen lassen. Genießen!