Vegane Brownies - saftig, einfach & so lecker

Zutaten für ca. 12 Stück:

Für die veganen Brownies

- 150 g Dinkelmehl
- 50 g Kakaopulver
- 1 TL Backpulver
- 120 g Rohrohrzucker (oder Kokosblütenzucker)
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 2 EL Leinsamen
- 100 g Zartbitterschokolade (mind. 70% Kakaoanteil)
- 150 g vegane Butter (oder Kokosöl)
- 120 ml Pflanzenmilch (z.B. Haferdrink)

Für das Topping (optional)

- 100 g Zartbitterschokolade (mind. 70% Kakaoanteil)
- 200 ml vegane Sahne-Alternative (z.B. Hafer Cuisine)

Arbeitszeit:	ca. 25 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 25 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 50 Minuten

Rezept: Vegane Brownies einfach backen:

1. Heize den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vor. Lege den Boden einer quadratischen Springform (24x24 cm) aus. Fette den Formrand mit veganer Butter oder Öl. Mische Mehl, Kakaopulver, Backpulver, Zucker, Vanillezucker und Salz in eine Rührschüssel.

2. Gib die Leinsamen in einen leistungsstarken Mixer und schrote sie fein. Verrühre die

geschroteten Leinsamen in einer kleinen Schüssel mit 6-8 EL heißem Wasser und lasse sie ca. 5 Minuten quellen.

3. Hacke inzwischen die Schokolade fein. Gib die Hälfte der Schokolade zusammen mit Butter in Stückchen in einen Topf und schmelze sie bei mittlerer Hitze, dabei ab und an umrühren.

4. Rühre mit den Schneebesen die Schokoladenbutter abwechselnd mit der Pflanzenmilch unter den Mehl-Mix. Anschließend kommen die gequollenen Leinsamen dazu. Hebe zum Schluss die restliche gehackte Schokolade unter.

5. Verteile den Teig in die Form und streiche ihn glatt. Backe die veganen Brownies im heißen Ofen für 20-25 Minuten. Der Teig darf noch schön *fudgy* (das heiß saftig und weich) sein. Hole die Brownies aus dem Ofen. Lasse sie für 10 Minuten abkühlen, löse danach den Formrand und lasse sie weitere 15 Minuten abkühlen.

6. Hacke für die vegane Ganache die Schokolade fein. Erhitze die Sahne-Alternative in einem kleinen Topf (bitte nicht aufkochen!). Gib die gehackte Schokolade zu und schmelze sie unter ständigem Rühren. Stelle den Topf beiseite und lasse die Creme ca. 15 Minuten ziehen.

7. Verteile die vegane Ganache über die Brownie-Oberfläche. Streiche sie mit einem Teigschaber glatt. Vegane Brownies in Stücke schneiden und servieren.

Jenny’s Tipp:
Die Ganache ist am Anfang noch sehr weich. Je länger die Brownie steht, desto fester wird die Ganache auf der Brownie-Oberfläche. Beides ein Hochgenuss!

Wie lange halten die veganen Brownies frisch?

Meine veganen Brownies halten sich im Kühlschrank vier bis fünf Tage frisch - da war ich selbst sehr überrascht. Ihre Konsistenz bleibt dabei herrlich saftig und die Ganache bekommt eine angenehme Cremigkeit.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.