

Vegane Brownies

Quelle: <https://www.magischer-kessel.de/2018/05/rezept-fuer-vegane-brownies/>

Vorbereitungs- und Backzeit: 20 Min. + 30 Min.

Form/ Menge: Backform 23 x 23 cm

Saftige Brownies können auch vegan gelingen.

Zutaten

- 250 g Mehl
- 250 g Zucker
- 250 ml Hafermilch
- 125 ml neutrales Öl (z.B. Sonnenblumenöl)
- 70 g Kakao
- 200 g Zartbitterschokolade oder Zartbitterkuvertüre

Zubereitung

1. Trockene Zutaten vermengen
2. Schokolade schmelzen
3. Nach und nach Milch und Öl in die trockenen Zutaten einarbeiten
4. Sobald der Teig homogen und ohne Klumpen ist, die Schokolade rasch einarbeiten
5. Form mit Backpapier auslegen, Teig in die Form füllen und glattstreichen
6. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad Umluft 30 Minuten backen