

Vegane Brownies

etwa 32 Stücke



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Teig:

- 190 g Mehl
- 30 g Kakaopulver
- ½ TL Dr. Oetker Backpulver
- ½ TL Dr. Oetker Natron
- 1 TL Dr. Oetker Bourbon Vanille Paste
- 1 Prise Salz
- 80 g Puderzucker
- 140 g Zartbitterschokolade flüssig
- 60 g Johannisbeerkonfitüre
- 100 g Apfelmus
- 40 ml Sonnenblumenöl
- 1 ¼ dl Sojadrink (125 ml)

1 Vorbereiten:

Einen Backrahmen (ca. 18 x 32 cm) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 170 °C
Heißluft etwa 150 °C

2 Teig:

Mehl mit Kakaopulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Backpulver mit Natron dazugeben und untermischen. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) nur kurz verrühren bis sie anzieht, sonst wird die Masse zu fest.

Die Masse einfüllen, glatt streichen und in der Mitte des vorgeheizten Backofens für ca. 16 Min. backen.

Rille: in der Mitte des Backofens
Backzeit: etwa 16 Minuten

Die erkalteten Brownies in Stücke schneiden.



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Eventuell kann sich die Backzeit um 2 - 3 Min. verlängern. Backprobe machen: Es darf am Holzstäbchen nur ganz wenig Masse anhaften.
- Mehl kann durch Dinkelvollkornmehl und Puderzucker durch Rohrzucker ersetzt werden.

