

# Vegane und zuckerfreie Brownie Popsicles

30 Stücke



gelingt leicht

● bis zu 60 Min.



## Zutaten:

### Brownie-Teig:

- 70 g Leinsamen geschrotet
- 1.3 dl Wasser
- 200 g Zartbitterschokolade (mind. 87% Kakaoanteil)
- 1 EL Sonnenblumenöl
- 280 g Margarine
- 475 g Kokosblütenzucker
- 2 EL Kakaopulver
- 400 g Mehl
- 4 TL Dr. Oetker Backpulver

### Dekoration:

- 150 g Zartbitterschokolade (mind. 87% Kakaoanteil)
- ½ TL Chiliflocken
- 1 EL Haselnüsse, gehackt
- 1 EL Kokosflocken
- 1 EL Pistazien, gehackt
- 1 EL getrocknete Blüten z.B. Rosenblätter, Blütenmix
- 20 g getrocknete Cranberrys
- 20 g Aprikosen, getrocknet
- 1 Blatt Blattgold (lebensmittelecht)
- 30 g rote Johannisbeeren

## 1 Vorbereiten:

Backrahmen (30 x 34 cm) auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. 30 Eisstiele bereitlegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**  
**Heißluft 160 °C**

## 2 Brownie-Teig:

Leinsamen und Wasser in einer Schüssel verrühren und ca. 10 Minuten quellen lassen. Schokolade grob hacken und mit Sonnenblumenöl in einer Schüssel über einem warmen Wasserbad schmelzen.

Margarine und Kokosblütenzucker in einer Schüssel mit den Schneebesens des Handrührgerätes hell cremig aufschlagen. Anschliessend geschmolzene Schokolade dazugeben und unterrühren. Kakao, Mehl und Backpulver in einer Schüssel mischen und mitsamt den gequollenen Leinsamen unter die Schokolade-Zuckermischung rühren.

Teig in den Backrahmen geben, gleichmässig verstreichen und in der Mitte des vorgeheizten Backofens für ca. 30 Minuten backen.

**Rille: in der Mitte des Backofens**  
**Backzeit: etwa 30 Minuten**

Herausnehmen, auskühlen lassen und anschliessend mindestens 30 Minuten kaltstellen.

### 3 Dekoration:

Schokolade grob hacken und in einer Schüssel über einem warmen Wasserbad schmelzen. Brownies in 30 gleich grosse Stücke schneiden. Obere Kanten leicht mit dem Messer abrunden, um einen Popsicleeffekt zu erzielen und je einen Eisstiel in die Brownies stecken. Johannisbeeren waschen, verlesen und abtropfen lassen.

Anschliessend Brownies mit Schokolade bedrizzeln und nach Belieben mit Chiliflocken, Nüssen, Kokosflocken, Pistazien, Blüten, Trockenobst, Blattgold und Johannisbeeren dekorieren.

#### Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Bei der Dekoration sind deiner Kreativität keine Grenzen gesetzt.
- Mit dem Verschnitt der Popsicles und anderen Teigresten kannst du superleicht Cake Pops machen.