



Blumenkohl-Brownies

Zeit gesamt
55min



Zubereitungszeit
10min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Blumenkohl	1 St.
Mandeldrink	100 ml
Schokolade, Zartbitter	200 g
Olivenöl	60 ml
Eier	2 St.
Honig	2 EL
Mandeln, gemahlen	200 g
Backpulver	2 TL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, hohes Gefäß, kleiner Topf, große Auflaufform, SILVERCREST

Stabmixer/ Pürierstab

1. Backofen auf 190 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Blumenkohl waschen, Blätter entfernen und in Röschen teilen. In einem hohen Gefäß oder einer Küchenmaschine Blumenkohlröschen mit Mandeldrink sehr fein pürieren.

2. In einem Topf Wasser zum Kochen bringen. Schokolade grob hacken. In einer Schüssel über dem Wasserbad Schokolade und Olivenöl schmelzen. Sobald die Schokolade flüssig ist, vom Wasserbad nehmen und Blumenkohlpüree einrühren. Eier und Honig einrühren. Gemahlene Mandeln und Backpulver unterheben.

3. Teig in eine gefettete Auflaufform geben und im Ofen ca. 45 Min. backen. Blumenkohl-Brownies leicht abkühlen lassen und lauwarm oder kalt servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	209 kcal
Kohlenhydrate	18 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	16 g