



# Vegane Brookies – Brownie mit Cookie

Zeit gesamt  
50min

Zubereitungszeit  
20min

Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

|                       |        |
|-----------------------|--------|
| Kuvertüre, zartbitter | 280 g  |
| Sojadrink             | 200 ml |
| Apfelmus              | 120 g  |
| Öl                    | 100 ml |
| Zucker                | 280 g  |
| Vanillinzucker        | 16 g   |
| Kakaopulver           | 2 TL   |
| Weizenmehl, Type 405  | 400 g  |
| Streichfett           | 125 g  |
| Backpulver            | 2 TL   |
| Salz                  |        |

## Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, kleiner Topf, Springform 28 cm Durchmesser, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. In einem Topf ca. 1 l Wasser aufkochen. Kuvertüre grob hacken. 200 g Kuvertüre mit Sojadrink in einer Schüssel über dem siedenden Wasser schmelzen.
2. Geschmolzene Kuvertüre in der Schüssel mit 100 g Apfelmus und Öl mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen vermengen. 200 g Zucker, 8 g Vanillinzucker, Kakaopulver und 200 g Mehl zugeben und zu einem geschmeidigen Teig verrühren.
3. Springform oder kleines Backblech mit Öl einfetten. Kakao darüberstreuen und Brownieteig in die Form geben, glatt streichen.
4. Schüssel säubern und restliche Zutaten (200 g Mehl, 80 g Zucker, 8 g Vanillinzucker, 125 g Streichfett, 20 g Apfelmus, Backpulver, Salz und 80 g gehackte Kuvertüre) zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
5. Mit den Händen Cookieteig über den Brownieteig zupfen und krümeln. Im Ofen ca. 30 Min. backen. Aus dem Ofen nehmen, leicht abkühlen lassen und servieren.

Guten Appetit!

# Nährwerte (pro Portion)

|                |           |
|----------------|-----------|
| Kaloriengehalt | 1515 kcal |
| Kohlenhydrate  | 191 g     |
| Eiweiß         | 17 g      |
| Ballaststoffe  | 3 g       |
| Fette          | 76 g      |