



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
Vanille Zucker	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 Cookie Teig 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