Vegane Brownies mit Glühweinkirschen

Zeit gesamt
50min

Zubereitungszeit
50min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Soft Datteln, getrocknet und entsteint	300 g
Bananen	1 St.
Haferdrink	500 ml
Weizenmehl, Type 405	400 g
Backpulver	2 TL
Vanille Zucker	1 Päckchen
Kakaopulver	90 g
Zimt	1 TL
Haselnusskerne, gehackt und geröstet	40 g
Sauerkirschen im Glas	350 g
Speisestärke	2 TL
Rotwein, trocken	100 ml
Ahornsirup	60 ml
Lebkuchengewürzmischung	1 TL

Zubereitung

Küchenutensilien

kleine Schüssel, große Schüssel, hohes Gefäß, mittlerer Topf, Sieb, Backpapier, SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab, Backrahmen 25 x 25 cm

1. Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Datteln grob hacken und Banane schälen. Beides in einem hohen Gefäß zusammen mit Haferdrink fein pürieren.

2. In einer Schüssel Mehl, Backpulver, Vanillezucker, Kakaopulver und Zimt verrühren. Dattel-Hafer-Mix zugeben und alles gründlich verrühren.

3. Teig in einem mit Backpapier ausgelegten Backrahmen (ca. 25 x 25 cm) gleichmäßig verteilen, gehackte Haselnüsse darüberstreuen und Brownies im Ofen ca. 30 Min. backen.

4. Für die Glühweinkirschen Kirschen in ein Sieb abgießen und Kirschsaft dabei auffangen. In einer kleinen Schüssel 5 EL des Kirschsafts mit Speisestärke verrühren.

5. In einem Topf Rotwein mit 100 ml vom übrigen Kirschsaft, Ahornsirup und Lebkuchengewürz aufkochen, Kirschen zugeben und nochmals kurz aufkochen. Dann Speisestärke-Kirschsaft-Mix einrühren und alles ca. 2 Min. köcheln lassen. Anschließend Glühweinkirschen zum Auskühlen beiseitestellen.

6. Fertige Brownies aus dem Ofen nehmen und noch warm portionieren. Vegane Brownies mit Glühweinkirschen auf Tellern anrichten und lauwarm servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Die Brownies sollen innen noch weich sein. Um zu testen, ob die Brownies fertig sind, mit einem Zahnstocher in den Teig stechen. Wenn noch etwas Teig am Holzspieß hängen bleibt, sind sie fertig.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	964 kcal
Kohlenhydrate	189 g
Eiweiß	21 g
Ballaststoffe	13 g
Fette	12 g