# Vegane Kürbis-Brownies

Zeit gesamt
40min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach

## Zutaten

für 8 Portionen

| | |
|---|---|
| Hokkaidokürbis | 1 St. |
| Dinkelmehl, Type 630 | 200 g |
| Margarine, vegan | 3 EL |
| Apfelmus | 4 EL |
| Backpulver | 1 Päckchen |
| Kakaopulver | 80 g |
| Brauner Zucker | 5 EL |
| Vanillinzucker | 2 Päckchen |
| Salz | |
| Haferdrink | 150 ml |
| Puderzucker | 10 g |

## Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Sieb, grobe Reibe

1. Ofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Kürbis waschen, halbieren, entkernen und fein raspeln. In einer Schüssel Kürbis, Mehl, Margarine, Apfelmus, Backpulver, Kakaopulver, braunen Zucker, Vanillinzucker, Salz und Haferdrink verrühren. Eine ofenfeste Form fetten.

2. Teig in der vorbereiteten Form verteilen und ca. 30 Min. backen, vorsichtig aus dem Backofen nehmen und etwas auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestreut servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Übrige Nüsse lassen sich hier gut verwerten. Diese einfach hacken und unter den Teig mischen.

## Nährwerte (pro Portion)

| | |
|---|---|
| Kaloriengehalt | 223 kcal |
| Kohlenhydrate | 36 g |
| Eiweiß | 7 g |
| Ballaststoffe | 2 g |
| Fette | 6 g |