VEGAN
MASTERCLASS
HOME PATISSERIE
Brownies

Brownies

Für 1 runde Springform Ø 25 cm

ZUTATEN

- 250 g Weizenmehl (Type 405 oder 550)
- 200 g Staubzucker
- 6 g Backpulver
- 60 g Kakaopulver
- 90 g Pflanzenmilch
- 80 g Sonnenblumenöl
- 80 g Ahornsirup
- 35 g gehackte Zartbitterschokolade oder Schokodrops

ZUBEREITUNG

Trockene Zutaten (**Mehl, Zucker, Backpulver, Kakaopulver**) mischen. Flüssige Zutaten (**Pflanzenmilch, Öl, Ahornsirup**) untermischen – am besten mit einem Löffel. Jetzt die Schokolade unterheben oder man kann sie ebenso später über den Teig in der Backform streuen. Nun den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte 25 cm-Backform füllen und glattstreichen. Maximal 20 Minuten bei 180 °C Umluft backen. Komplett abkühlen lassen.

Tipp

Brownies bilden eine deliziöse Dessertkomponente.
Du kannst sie beliebig zuschneiden und als Dessertbasis
(statt des Biskuitteigs) oder als Desserteinlage verwenden.

© Melanie Kröpfl | Diese Rezepte sind exklusive Inhalte der Vegan Masterclass. Das Kopieren und Verbreiten der Inhalte ist nicht erlaubt.