



VEGANE BROWNIES MIT APFELMUS

150 g Zartbitterschoki
125 g vegane Butter (z.B. Alsan)

- Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.
 - Schoki mit Butter im Wasserbad erhitzen.
-

9 El Apfelmus
1 Pck. Vanillezucker
200 g brauner Zucker

- Apfelmus mit Vanillezucker und braunem Zucker verrühren und die Schoko-Buttermasse dazugeben.
-

150 g Mehl
1 TL Backpulver
Eine Prise Salz
50 g Zartbitter Schoki

- Mehl, Backpulver und Salz vermengen und mit den restlichen Zutaten des Teigs verrühren.
 - 50g Schoki hacken und unter den Teig rühren.
 - Alles auf ein Blech geben und im vorgeheizten Ofen für ca. 20 min backen.
-

Optional weitere 100g Schoki

- Wer möchte, kann als Glasur noch 100g Schoki schmelzen und auf den Brownies verteilen.

Das Rezept ergibt circa 12 Brownies.