

# SCHOKO-BROWNIE

## (vegan)

**Das benötigt Ihr für eine Backform**  
(meine ist eckig und 17 x 27 cm)

<b>vegane zartbitter Kuvertüre</b>	<b>200 g</b>
(z.B. aus dem Bioladen)	
<b>Mehl</b>	<b>400 g</b>
<b>Päckchen Backpulver</b>	<b>1</b>
<b>brauner Zucker</b>	<b>300</b>
<b>Bourbon-Vanillezucker</b>	<b>2 TL</b>
<b>Salz</b>	<b>1 TL</b>
<b>neutrales Öl z.B. Sonnenblumenöl</b>	<b>100 ml</b>
<b>Hafermilch</b>	<b>200 ml</b>
<b>Hand voll Walnusskernhälften</b>	<b>1</b>

**Besondere Utensilie:**

Wasserbad mit hitzebeständiger  
Schüssel  
Handrührgerät

*So wirds gemacht:*

*Kuvertüre kann man bei sehr wenig Hitze in einem Topf schmelzen lassen, dabei sollte man aber immer wieder umrühren, damit sie nicht anbrennt, das passiert extrem schnell. Besser also, man lässt sie in einer Schüssel über einem Wasserbad (die Schüssel sollte nicht das kochende Wasser berühren) langsam und sachte flüssig werden.*

*Ofen auf 190°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.*

*Alle trockenen Zutaten mischen.*

*Öl und Hafermilch hinzufügen und alles zu einem sämigen Teig verrühren.*

*Geschmolzene Schokolade unterziehen.*

*Walnusskernhälften sehr grob hacken und hinzufügen.*

*Backform mit etwas Öl einfetten, Teig darin verteilen und im Ofen 20 bis 25 Minuten backen.*

**Achtung:**

*Je nach Größe der Form und entsprechend der Höhe des Kuchens ändert sich die Backzeit. Am besten mit einem Holzstäbchen zwischendurch in die Mitte des Teiges stechen, um zu sehen, ob der Kuchen innen noch komplett roh ist. Aber: Der Brownie ist natürlich am besten, wenn er nicht ganz durchgebacken ist!*

*Viel Spaß beim Naschen!*