

SimplyV



I ♥
Brownies



Vegane Schoko-Brownies

Vegane Schoko-Brownies

Zutaten

120 g	SIMPLY V veganer Streichgenuss NUSS-NOUGAT
200 ml	Wasser
100 g	Zucker
110 g	Mehl
110 g	gemahlene Mandeln
30 g	Kakaopulver stark entölt
1 Pck.	Backpulver
1 Prise	Meersalz
2 EL	vegane Ei-Ersatz
½ TL	Zitronenschale
etwas	Zitronensaft



Zubereitung

- SIMPLY V veganer Streichgenuss NUSS-NOUGAT mit Wasser und Zucker verrühren.
- Dann Mehl, gemahlene Mandeln, Kakao- und Backpulver, Meersalz und veganen Ei-Ersatz dazu sieben.
- Anschließend abgeriebene Zitronenschale und den Zitronensaft dazu fügen und zu einem glatten Teig verrühren.
- Eckige Backform ausfetten und Rührteig darauf verteilen.
- Bei 170 °C im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten backen.
- Auskühlen lassen und in eckige Stücke schneiden.
- SIMPLY V veganer Streichgenuss NUSS-NOUGAT in einen Spritzbeutel füllen und die Brownies damit verzieren.