

# Vegane Brownies mit Dattel-Kakao-Creme

Vegan zubereitete Brownies aus einer Backmischung mit einem Topping aus Dattel-Kakao-Creme und Kakao-Nibs verziert.

etwa 16 Stück



gelingt leicht

\_\_\_\_\_ bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Brownies  
175 ml Sojadrink ungesüßt  
175 ml Speiseöl, z. B.  
Sonnenblumenöl  
25 g Kakao-Nibs

### Dattel-Kakao-Creme:

200 g getrocknete Datteln ohne  
Stein  
75 ml Sojadrink ungesüßt  
1 EL Dr. Oetker Kakao

### Zum Verziern:

etwa 25 g Kakao-Nibs

### Außerdem:

Backform (liegt der Backm. bei)

Wie backe ich schokoladige vegane Brownies aus einer Backmischung?:

## 1 Vorbereiten:

Die Backform nach Anleitung (auf der Backform) aufstellen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 160 °C**

**Heißluft etwa 140 °C**



**2 Teig zubereiten:**

Backmischung für den Teig in eine Rührschüssel geben, Sojadrink, Öl und Kakao-Nibs hinzufügen. Alles mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Teig in die Backform füllen und gleichmäßig verstreichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 40 Min.**

Das Gebäck in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

**3 Dattel-Kakao-Creme:**

Seiten der Form aufklappen, den Brownie lösen und auf eine Platte legen. Datteln erst grob zerkleinern, dann mit Sojadrink und Kakao in einen Rührbecher geben und mit einem Pürierstab pürieren, bis eine cremige Masse entsteht. Dattel-Kakao-Creme auf dem Brownie verstreichen.

**4 Verzieren:**

Kakao-Nibs mit der Raspelschokolade (liegt der Backm. bei) mischen und auf die Dattel-Kakao-Creme streuen. Brownies bis zum Verzehr kalt stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Belieben vor dem Servieren etwas Meersalz auf die Dattel-Kakao-Creme streuen.

