

Vegane Brownies

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:

Backform (liegt der Backmischung bei):

Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Brownies
175 ml Sojadrink ungesüßt
150 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 Verzieren:

etwa 25 g Kakao-Nibs

Wie backe ich schokoladige vegane Brownies aus einer Backmischung?:

1 Vorbereiten:

Die Backform (liegt der Backm. bei) 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 Teigschaber oder Kochlöffel 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 35 Min.



Brownie 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.

