

Vegane Marmor-Brownies mit Matcha

Edle vegane Brownies mit Matchatee schnell zubereitet.

8 - 10 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Teig:

1 Backm. Dr. Oetker Marmor Brownies
200 ml Sojadrink ungesüßt
100 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
1 ½ gestr. TL Matcha (Grünteepulver)

Topping:

100 g vegane Margarine
75 g Puderzucker
etwa 1 gestr. TL Matcha (Grünteepulver)

Zum Verzieren:

etwa 150 g frisches Obst z. B. Weintrauben, Kiwis

Außerdem:

Backform (liegt der Backm. bei)

Wie bereite ich aus der Backmischung Marmor-Brownies eine edle Variante mit Matcha zu ?:

1 Vorbereiten:

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

Ober-/Unterhitze etwa 160 °C

Heißluft etwa 140 °C

2 Teig:

Backmischung für den Teig in eine Rührschüssel geben. **150 ml Sojadrink**, Öl und Matcha hinzufügen. Alles mit einem Teigschaber oder Kochlöffel zu einem glatten Teig verrühren. Knapp 2/3 des Teiges in die Backform füllen. Übrigen Teig mit restlichem Sojadrink und der Mischung mit Kakao (liegt der Backm. bei) verrühren. Den dunklen Teig auf dem hellen Teig klecksweise verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 40 Min.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Das Gebäck in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.
Dann die Seiten der Form aufklappen und in rechteckige Stücke schneiden.

- 4 **Topping:**
Margarine in einer Rührschüssel mit dem Mixer (Rührstäbe) in 1 Min. auf höchster Stufe cremig schlagen. Gesiebten Puderzucker und Matcha hinzufügen und so lange aufschlagen, bis die Masse cremig glänzend ist. Diese in einen Spritzbeutel mit mittelgroßer Sterntülle füllen und auf die Brownies aufspritzen.

- 5 **Verzieren:**
Vor den Verzehr vorbereitetes Obst auf die veganen Brownies mit Matcha legen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Das Topping kann auch mit Teelöffeln auf die veganen Marmor-Brownies mit Matcha gegeben werden oder mit einem Gefrierbeutel (dann eine Ecke abschneiden) aufgetragen werden.

