



VEGANE BLONDIES

Ergibt ca. 16 Stück

Zubereiten: ca. 20 Minuten

Backen: ca. 20 Minuten

50 g Mandeln gemahlen
90 g Dinkelmehl
80 g Kokosblütenzucker (oder
anderer)
1 TL Backpulver
½ TL Natron
3 Tropfen Vanilleextrakt
1 Prise Salz

200 g weisse Schokolade
(vegan), im Wasserbad
geschmolzen

50 g Kokosöl oder Margarine,
weich

2 Eiersatz, 2 EL Chia, 6 EL
Wasser vermischen und 10
Min ziehen lassen.
90 g Baumnüsse, grob
gehackt

Topping
Baumnüsse
Puderzucker (optional)

Zubereitung: Eine Brownieform mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 180° Grad Ober/Unterhitze vorheizen.

Alle trockenen Zutaten in eine Schüssel geben und vermengen. Die flüssigen Zutaten dazugeben und mit einem Handrührgerät zu einer gleichmässigen Masse mischen. Zum Schluss die Baumnüsse dazugeben und nochmals vermengen.

Die Masse in die Brownie Form füllen, Baumnüsse darauf verteilen und auf mittlerer Schiene 18-20 Minuten backen.

Die Brownies vollständig auskühlen lassen. Nach Bedarf etwas Puderzucker darüber streuen und in Stücke schneiden. In einer Keksdose bleiben die Brownies einige Tage haltbar.

Viele weitere gluschtige Rezepte gibt's unter:
www.mahlerundco.ch/rezepte

