

ZUTATEN

100 ml Garden Gourmet vEGGie Ei-Ersatz
115 g pflanzliche Margarine
150 g Zartbitterschokolade, vegan
4 EL Zucker
1 Prise Salz
50 g Pecan-Nüsse
90 g Mehl
80 g Sauerkirschen (a.d. Glass)
1 Esslöffel Mehl (für Sauerkirschen)
1 Pkg. Vanillezucker



8 PORTIONEN



1 H. 5 MIN



EINFACH

Lust auf Süßes? Dann probiere unsere veganen Brownies mit Garden Gourmet vEGGie! Ideal als Mitbringsel für eine Feier oder als süßer Snack für zwischendurch.

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

1. Vorbereitung Zutaten

Schokolade und Margarine auf dem Wasserdampf schmelzen lassen. Zucker mit Vanillezucker mischen und mit in die Schoko-Margarinemasse zugeben. vEGGIE in die Masse einrühren. Anschließend Mehl und Salz zugeben und rühren bis eine glatte Konsistenz entsteht.

2. Vorbereitung Teig

Die Sauerkirschen leicht in Mehl wälzen und zusammen mit Nüssen in die Teigmasse hinzufügen.

3. Brownies backen

Brownie Teig in eine Backform umfüllen und ca. 50 Min bei 160 °C Umluft aufbacken.

4. Es kann angerichtet werden!

Abkühlen lassen, in Würfel schneiden, mit restlichen Pecan-Nüssen bestreuen und servieren.

ENTDECKE WEITERE REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE