



Vegane Brownies

Backtemperatur 170°C

Zutaten:

620g geraspelte Zucchini
250g Dinkelmehl Type 630
60ml Rapsöl
240g Puder Erythrit
10g Weinstein Backpulver
1 Prise Salz
60g Kakaopulver
1 Stück Vanilleschote ausgekratzt

Herstellung:

Die Zucchini schälen und mit einer Küchenreibe Raspeln hobeln. Zusammen mit allen anderen Zutaten in der Küchenmaschine zu einem Teig kneten. Dann in einen Backrahmen (19 x 28 cm) gießen und glattstreichen. Für ca.45 Minuten backen. Bei der Stäbchenprobe kann ruhig noch etwas Teig dran kleben bleiben. Dann ist der Brownie besonders fudgy.