Rezept: Winterliche Brownies

Brennwerte	542 kJ | 130 kcal
Eiweiß	4,1 g
Kohlenhydrate	8 g
Fett	8 g

Vorbereitung	15 Minuten
Ruhe-, Gar- & Backzeit	25 Minuten
Gesamtzeit	40 Minuten



Rezept: Winterliche Brownies

12 PORTIONEN simpel

- 1 Dose Kidneybohnen (255 g Abtropfgewicht)
- 60 g Deli Reform Das Original
- 50 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Vanilleschote
- 1/2 TL Zimt
- 2 Eier
- 2 EL Backkakaopulver
- 1 TL Backpulver
- 70 g gemischte Nüsse (z.B. Haselnuss, Walnuss, Mandeln, Cashewkerne)

1 BROWNIETEIG ZUBEREITEN

Kidneybohnen waschen, abtropfen lassen und fein pürieren. Deli Reform Das Original mit Zucker, Salz, dem Mark der Vanilleschote und Zimt schaumig schlagen. Eier einzeln unterrühren. Kakaopulver mit Backpulver mischen, abwechselnd mit Bohnenpüree unterrühren und Brownieteig in einer mit Backpapier ausgelegten Auflaufform (ca. 15 x 20 cm) verteilen.

2 NÜSSE HACKEN, BROWNIES BACKEN

Nüsse grob hacken, auf dem Brownieteig verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft: 160 °C) ca. 20-25 Minuten backen. Brownies auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, in 12 Stücke schneiden und servieren.

3 TIPP

Für Brownies ohne Ei können Sie das Ei durch pürierte Banane ersetzen. Achten Sie darauf, Bananen zu verwenden, die nicht zu grün sind. Die Bananen müssen gut gereift sein.

Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
https://www.deli-reform.de/rezepte