Bayernglück

SCHOKO-ZUCCHINI BROWNIES

Zutaten

60 ml Haferdrink "Das Original"
135 g zarte Haferflocken
150 g Zucker
90 g vegane Schokodrops
50 g Kakaopulver
1 TL Backpulver
1 Prise Salz
200 g Zucchini gerieben
120 g Nussmus nach Wahl
1 TL Vanilleextrakt

Schwierigkeitsgrad: leicht
Zubereitungszeit: 50-60 Minuten
Zutaten für ca. 8 Brownies
Kaloriendichte: mittel
Ernährungsform: vegan

Zubereitung

1. Eine Backform einfetten und den Ofen auf 180 Grad O/U vorheizen.
2. Die Haferflocken in einem Mixer fein mahlen, bis ein mehlartiges Pulver entsteht. Nun Zucker, Kakaopulver, Backpulver sowie Salz hinzugeben und nochmals gut durchmixen.
3. Im Anschluss Haferdrink, geraspelte Zucchini, Nussmus und Vanilleextrakt hinzufügen. Alles zu einem glatten, klumpenfreien Teig mixen.
4. Zum Schluss die Schokodrops mit einem Löffel unterheben.
5. Den Teig in die vorbereitete Backform geben und im vorgeheizten Ofen etwa 35-40 Minuten backen.
6. Die Brownies abkühlen lassen und genießen.

TIPP
Im Rezept wurde eine Browniebackform (18x28cm) verwendet. Für größere Backformen die Menge verdoppeln.

aus Bayern