

KUCHENGLÜCK

Veganer Brownie



ZUTATEN

Für den Teig:

100 g KOMEKO KUCHENGLÜCK

50 g Kakao
5 g Backpulver
1 Prise Salz
100 g Walnüsse
125 g brauner Zucker
1 Pck. Vanillezucker
125 g Wasser
75 g Pflanzenöl

Sonstige:

Kuvertüre oder Karamellsoße



ZUBEREITUNG

1. **100 g KOMEKO KUCHENGLÜCK**, 50 g Kakao, 5 g Backpulver und eine Prise Salz zusammen durchsieben.
2. Walnüsse grob hacken und dazugeben.
3. 125 g braunen Zucker und Vanillezucker hinzufügen und mit einem Löffel gut vermengen.
4. Zu dieser Mischung 125 g Wasser hinzugeben und bei hoher Geschwindigkeit gut durchmischen bis eine cremige Masse entsteht.
5. Mixergeschwindigkeit senken und 75 g Öl in kleinen Portionen nach und nach hinzugeben, dabei zwischendurch immer gut vermengen, so dass das Öl gut aufgenommen wird.
6. Eine Kastenform (ca. 20x11x6,5 cm) mit Backpapier auslegen, Teig hineingeben und die Teigoberfläche glätten.
7. Im vorgeheizten Backofen bei 150 °C Ober-/Unterhitze 40-45 min. backen.
8. Brownie aus dem Backofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Nach Belieben mit Kuvertüre überziehen oder mit Karamellsoße verzieren.



glutenfrei



vegan

www.komeko.de

