

WALNUT CHOCOLATE CHUNK BROWNIES

(vegan)

260g Mehl (Weizen/Dinkel)
200g Zucker
50g Kakaopulver
1/2 Pck. Backpulver
1 gestrichener TL Salz
1/2 TL Zimt
1 EL gemahlene Leinsamen
100g Walnusskerne
200g Zartbitterkuvertüre
1 reife Banane (ca. 100-120g)
230g Pflanzenmilch (z.B. Hafer, Reis, Soja,...)
110g neutrales Pflanzenöl (mildes Rapsöl, Sonnenblumenöl)

1. Den Ofen auf 175°C Umluft aufheizen und die Walnusskerne ca. 15 Minuten rösten, bis sie leicht braun geworden sind. Anschließend etwas auskühlen lassen.
2. In einer großen Schüssel das Mehl, Zucker, Kakao, Backpulver, Salz, Zimt und gemahlene Leinsamen vermischen. Die Walnusskerne grob hacken und ebenfalls hinzufügen. Die Zartbitterkuvertüre ebenfalls grob hacken (je größer die Stücke, desto größer die Stücke, if you know what i mean 😊)
3. Die Banane mit einer Gabel fein zerdrücken und zusammen mit Öl und Pflanzenmilch zu den anderen Zutaten geben.
4. Alles zu einem Teig verrühren. Abschmecken, um sicher zu gehen, dass auch alles mit rechten Dingen zugeht.
5. In eine mit Backpapier ausgelegte Backform (am besten ca. 20x30cm) füllen und im Ofen (175°C, Umluft) 30 Minuten backen. Optional kannst du vorher auch noch gehackte Nüsse, mehr Schoki, Himbeeren, Kirschen,... auf dem Teig verteilen.
6. Der Brownie sollte nach dem Backen in der Mitte noch etwas weich sein. Das setzt sich dann beim Abkühlen. Für einen schönen Anschnitt, am besten ein paar Stunden auskühlen lassen.

Ich finde sie am besten, wenn sie über Nacht im Kühlschrank waren.

Make it yours!

Happy Brownie Baking <3