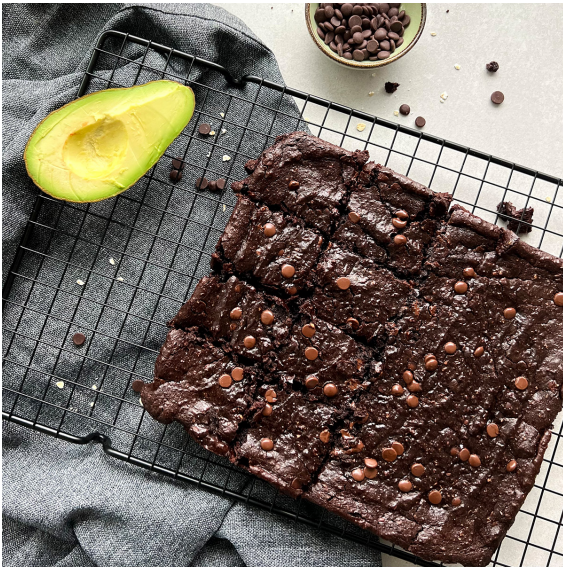




Gesamtzeit: 45 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 12 Personen

Avocado Brownies

Avocado Brownies

1 pürierte reife Avocado

60 ml Rinatura Ahorn Sirup Bio

3 Esslöffel Nick Peanutbutter creamy

180 ml Mandelmilch

120 g Kokosblütenzucker

60 g ungesüßtes Kakaopulver

90 g Rinatura Haferflocken Bio

2 Teelöffel Rinatura Weinsteinbackpulver Bio

1 Esslöffel Vanilleextrakt

0.5 Teelöffel Meersalz

90 g dunkle Schokoladenchips (vegane)

Avocado Brownies

1.

Ofen auf 180°C vorheizen. Eine quadratische Brownieform mit (leicht geöltem) Backpapier auslegen. Beiseite stellen.

Pürierte Avocado, den Ahornsirup, die Erdnussbutter, die Mandelmilch, den Kokosnusszucker, das ungesüßte

Kakaopulver, die Haferflocken, das Backpulver, den Vanilleextrakt und das Salz in eine Küchenmaschine oder einen Hochleistungsmixer geben. Mixen, bis ein dicker Brownie-Teig entsteht und keine Avocadoklumpen mehr zu sehen sind.

Dann die Schokoladenchips hinzufügen und vorsichtig unterheben.

Den Teig in die Brownieform geben (ggf. mit weiteren Schokoladenchips toppen) und 25-35 min. backen. Die Avocado-Brownies 5 min. lang in der Form abkühlen lassen, dann auf einem Kuchengitter komplett abkühlen lassen. Tipp: Für den besten Geschmack vor dem Servieren noch einmal in den Kühlschrank stellen.

(In einem luftdichten Behälter bis zu 3 Tage im Kühlschrank aufbewahren oder in einem Zip-Lock-Beutel bis zu 3 Monate einfrieren. Am Vortag bei Raumtemperatur auftauen lassen.)