



Schoko-Himbeer-Brownie

VEGAN, GLUTENFREI

100g Datteln
30g Ahornsirup
2 Hände voll TK-Himbeeren
(können saisonal und nach Geschmack variiert werden)
125g Mandelmehl
40g Backkakao
½ TL Backpulver

1 Prise Salz
50 ml neurales Öl,
(Sonnenblumenöl, Rapsöl)
150g Kuvertüre
40g Kokosfett
1 Espresso
1 sehr reife Banane



Zubereitung:

- Banane, Datteln, Ahornsirup, Öl und den Espresso miteinander vermengen und mit dem Stabmixer oder Multizerkleinerer fein hacken, bis eine cremige Konsistenz (ohne Stückchen) entsteht.
 - Trockene Zutaten (Mandelmehl, Kakao, Backpulver, Salz) mischen und mit der cremigen Masse zu einem homogenen Teig vermengen.
 - Teig in die Form umfüllen und glatt streichen.
- **TIPP:** Backpapier vor dem Einlegen in die Form anfeuchten, dann legt es sich schön an.
- Gefrorene Himbeeren auf dem Teig verteilen und leicht andrücken, um sie etwas in der Brownie-Masse einsinken zu lassen.
 - Bei 180 Grad Ober-/Unterhitze in den vorgeheizten Backofen für 20 Minuten backen.
 - Kuvertüre und Kokosfett über einem Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen.

Hinweis: Beim Wasserbad darf kein Wasser in die Schokomischung gelangen. Alternativ die Mischung in kurzen Intervallen in der Mikrowelle erhitzen.

- Flüssige Schokolade auf der Kuchenoberfläche gleichmäßig verteilen.
- Kuchen gut auskühlen lassen, mit der Kuvertüre bedecken und wieder kalt stellen.

