

Bohnen Brownies

Für zehn Portionen benötigst du,

- 2 Dosen schwarze Bohnen (Abtropfgewicht 500g)
- 20g Kakaopulver (Backkakao)
- 80g Schmelzflocken (Milchfreie Variante)
- 1 TL Salz
- 80g Agavendicksaft
- 150g Erythrit
- 80g Rapsöl
- 4 TL Vanillemark
- 1 TL Backpulver
- 10 Tropfen Flavedrops Schokogeschmack
- 100g Zartbitter Schokolade (ab 70% Kakaoanteil)

Die Schokolade klein hacken. Alle Zutaten (außer der Zartbitterschokolade) in einen Hochleistungsmixer geben und zu einer cremigen Masse verarbeiten. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Auflaufform geben (20 x 20cm). Er geht nicht sonderlich auf, daher muss die Form nicht sehr hoch sein. Die Brownies im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene und 180°C für 15 - 20 Minuten backen. Nun die Zartbitterschokolade im Wasserbad schmelzen und anschließend über die gut abgekühlten Brownies schütten und mit einem Brotmesser gleichmäßig verteilen. Am besten schneidest du die Brownies mit einem nassen, scharfen Messer in Stücke solange der Schokoguss noch etwas flüssig ist, damit die Schokolade an den Enden nicht unhübsch bricht.