



Walnuss-Brownies mit weißer Schokolade

Zutaten

2 Esslöffel Chiasamen

6 Esslöffel Wasser

60 g Walnüsse

25 g Kakaopulver

100 g vegane weiße Schokolade

100 g vegane Zartbitterschokolade

100 g Dinkelmehl

1 Teelöffel Salz

2 Teelöffel Vanilleextrakt

170 g vegane Butteralternative

200 g Kokosblütenzucker

Kochzeit: 1 h

Gesamtzeit: 1 h

Portionen: 4

Zubereitung

1.

Heize den Backofen auf 190 °C Ober- / Unterhitze vor. Lege eine quadratische Backform mit Backpapier aus oder fette sie ein.

2.

Vermische in einer kleinen Schüssel die Chiasamen mit dem warmen Wasser und lasse sie 15 Minuten quellen.

3.

Hacke die Zartbitterschokolade klein, schmilz sie über dem Wasserbad und stelle sie kurz zum Abkühlen zur Seite.

4.

Schmilz die vegane Butteralternative bei geringer Hitze in einem kleinen Topf. Hacke außerdem die Walnüsse und die weiße Schokolade grob.

5.

Vermische die geschmolzene Butteralternative mit den gequollenen Chiasamen, Kokosblütenzucker und Vanilleextrakt. Gib die geschmolzene Zartbitterschokolade hinzu und rühre alles cremig.

6.

Siebe Dinkelmehl und Kakaopulver in die Schüssel, füge das Salz hinzu und mische die Zutaten vorsichtig.

7.

Gib nun die gehackten Walnüsse und weiße Schokolade dazu und hebe sie unter. Gib den Teig in die vorbereitete Form und backe die Brownies für 20-25 Minuten auf der mittleren Schiene. Lasse die veganen Brownies vollständig auskühlen, bevor du sie in Quadrate schneidest und genießt.