



Maronen-Brownies

Zutaten

80 g gemahlene Mandeln

100 g angekeimte Haferflocken

80 g Kakaopulver

1 Teelöffel Backpulver

1 Teelöffel Zimt

1 Prise(n) keltisches Meersalz

200 g Maronen, gegart

200 g Dattel-Rohmasse

90 ml Dattelsirup

100 g Zartbitterschokolade

Kochzeit: 1 h

Gesamtzeit: 1 h

Portionen: 12

Zubereitung

1.

Heize den Backofen auf 175 °C Ober- / Unterhitze vor und mahle die angekeimten Haferflocken in einem Mixer zu Mehl.

2.

Gib gemahlene Mandeln, Hafermehl, Kakaopulver, Backpulver, Zimt und eine Prise keltisches Meersalz in eine Schüssel und vermische die Zutaten.

3.

Gib die Maroni mit der Dattel-Rohmasse in den Mixer, gib nach und nach den Dattelsirup hinzu und mixe alles zu einer klebrigen Masse.

4.

Gib die trockenen Zutaten dazu und mixe solange, bis alles gut miteinander vermengt ist.

5.

Kleide eine Brownie-Backform mit Backpapier aus, gib den Teig hinein und backe die Maronen-Brownies für etwa 40 Minuten auf der mittleren Schiene.

6.

Lasse die Brownies gut auskühlen, schmelze währenddessen die Schokolade über dem Wasserbad, bestreiche deine Maronen-Brownies mit der Schokolade und lasse die Schokolade fest werden, bevor du sie genießt.