

# Vegane Brownies



Ich war schon seit längerer Zeit auf der Suche nach einem veganen Rezept für Brownies. Eines, bei dem die Brownies so richtig "fudgy" sind - also so richtig saftig und bei denen es aussieht, als wenn sie innen noch nicht durch wären. Und noch dazu natürlich so ganz schokoladig. Ich bin im Internet bei cakevision fündig geworden und so begeistert, dass dieses Rezept hier seinen Platz findet.

## Zutaten für 1 Backblech

375 g Mehl  
100 g richtiges Kakaopulver  
1/4 Tl Natron  
125 g Zucker  
125 g brauner Rohrzucker  
200 ml gekochter Kaffee (flüssig)  
280 ml Pflanzenmilch  
350 ml geschmacksneutrales Öl

## Zubereitung:

Alles nach uns nach verrühren. Und was bei guten Brownies wichtig ist: den Teig nicht zu lange rühren! Es reicht, wenn alles vermengt ist. So werden sie richtig weich.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig darauf verteilen. Er ist relativ flüssig und verteilt sich dadurch sehr gut.

Backzeit: ca. 15-18 Minuten bei 175 C  
(da ich meinen Ofen grundsätzlich nie vorheize, habe ich dies hier auch nicht gemacht)

**Guten Appetit - die sind soooo lecker!**