



Vegane X-Mas-Brownies

Schritte: 5

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

Für den Teig:

240 g	dunkle Schokoladenchips	90 ml	Sonnenblumenöl (oder Rapsöl)
250 g	Feinzucker	160 ml	Wasser
180 g	Mehl	60 g	Kakaopulver
1 Prise	Salz		

Für das Frosting:

220 g	Puderzucker	1 Prise	Salz
1 EL	Vanilleextrakt	1 Stück	pflanzliche Butter
	Lebensmittelfarbe (grün)		Streusel (bunt) oder Zuckerstangen

Zubereitung

1. Schokoladenchips schmelzen.
2. Zucker in heißem Wasser zu einem Sirup auflösen und in die geschmolzene Schokolade geben. Auf mittlerer Stufe im Mixer aufschlagen.
3. Mehl, Kakao und Salz unterheben und zu einem Teig vermengen.
4. Bei 160°C für ca. 25-30 Minuten backen.
5. Die Zutaten für das Frosting in einem Mixer glatt rühren und in eine Spritztülle füllen. Die Brownies damit glasieren und mit Streuseln garnieren.