

## Vegane Brownies

### Zutaten

- 200 g Zucker
- 1 Packung Vanillinzucker
- 50 g Kakaopulver
- 200 g Mehl
- 200 g dunkle Schokolade
- 100 g Apfelmus
- 100 ml pflanzliches Öl
- 200 ml pflanzliche Milch
- 100 g dunkle Schokochips



### Zubereitung

1. Den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen.
2. Zunächst den Zucker, den Vanillinzucker, das Kakaopulver und das Mehl in einer großen Schüssel vermischen.
3. Die dunkle Schokolade im Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen.
4. Anschließend die geschmolzene Schokolade, das Apfelmus, das Öl und die Milch zur Masse hinzugeben. Alle Zutaten verrühren und in eine eingefettet und mit Mehl ausgeklopfte Form füllen.
5. Zum Schluss die Schokoladenchips darauf verteilen.
6. Den Teig für ca. 25 Minuten im Ofen backen (je nach Dicke der Brownies).

#### **Ein Tipp von unserem Küchendirektor:**

Am besten die Brownies noch lauwarm genießen 😊!