



Brownies (vegan) von Livio Aemmer

Mengen für 66 Personen

Den Backofen auf 180°C (Umluft) vorheizen. Zartbitterschokolade grob hacken und über dem Wasserbad schmelzen.

Mehl, Zucker, Backkakao und Salz in einer Schüssel verrühren. Die geschmolzene Schokolade, Apfelmus, Pflanzenöl und pflanzliche Milch hinzugeben und unterrühren.

Eine Backform (20x25 cm) mit veganer Butter einfetten und den Teig hineinfüllen und glatt streichen. Die Schokoladentropfen gleichmäßig auf dem Teig verteilen.

Den Teig bei 180°C (Umluft) für 25-30 Minuten im Backofen backen. Nach dem Abkühlen halten sich die Brownies etwa 5 Tage in einem luftdichten Behälter.

Quelle: <https://www.zuckerjagdwurst.com/de/rezepte/saftige-vegane-schokoladenbrownies>

Tags: Vegan

2.64 kg Mehl	
2.64 kg Zucker	
660 g Kakaopulver	
2.64 kg Kochschokolade	dunkle (vegan)
1.32 kg Apfelmus	kann auch einfach selbst gemacht werden mit zerwürfelten Äpfeln, Wasser und ein wenig Zucker
1.32 Liter Rapsöl	
2.64 Liter Hafermilch	oder andere pflanzliche Milch, z.B. Sojadrink mit Vanille Geschmack
1.32 kg Schokosplitter	oder Schoko-Chips