



Schoko-Brownies

Zutaten: für 1 Blech

10 Stk.	Datteln getrocknet
200 g	Kochschokolade
500 g	Kidneybohnen
4 Stk.	Eier
2 EL	Leinsamen
160 g	Mandelmus
60 g	Zucker
1 Prise	Salz
½ Pkg.	Backpulver
60 g	Haselnusskerne als Deko
60 g	Mandelblättchen
Mark von 1 Vanilleschote	

Zubereitung:

Backrohr auf 180°C vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen oder Muffinförmchen vorbereiten. Datteln in heißem Wasser einweichen. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Kidneybohnen waschen und abtropfen. Eier, Leinsamen, Vanillemark, Mandelmus, Salz, geschmolzene Schokolade und die abgetropften Datteln gut vermischen und pürieren. Anschließend Bohnen, Zucker und Backpulver zugeben und nochmals fein pürieren.

Teig auf das Backblech streichen oder in die Muffinförmchen füllen und mit den gehackten Haselnüssen und Mandelblättchen bestreuen. Die Brownies ca. 20-25 Minuten backen.