

Brownies (glutenfrei)

Zutaten für eine Backform ca. 25 x 25 cm:

1 Dose (425/250 g) Kidneybohnen oder Black Beans
60 g neutrales Öl
40 g geschmolzene Butter
Prise Salz
100 g Zucker
Prise gemahlene Vanilleschote
3 Eier (M)
40 g Kakaopulver
1 Tl Backpulver
150 g grob gehackte dunkle Kuvertüre
50 g grob gehackte Nüsse z.B. Pekannüsse

Zubereitung:

1. Bohnen in ein Sieb abgießen, mit kaltem Wasser abspülen, abtropfen lassen.
2. Backform mit Backpapier auslegen.
Backofen auf 170 ° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
3. Bohnen mit einem Ei in einem Mixer (Mixstab) pürieren, bis eine glatte Paste entsteht.
4. Öl, Butter, Salz und Zucker verrühren - Vanille und Eier hinzufügen.
Rühren, bis sich der Zucker größtenteils aufgelöst hat.
Bohnenpaste zufügen und rühren bis alles gut in Masse eingearbeitet ist
5. Kakaopulver und Backpulver vermischen, sieben.
Zur Masse geben und alles gut verrühren.
6. Kuvertüre und Nüsse zugeben, locker unterheben.
7. Schokoladenmasse in die vorbereitete Backform füllen.
8. Im heißen Backofen etwa 25 bis 35 Minuten backen.
Die Brownies sollten am Rand elastisch und in der Mitte noch leicht feucht und klebrig sein.
9. In der Form auskühlen lassen.
Anschließend aus der Form lösen und in quadratische Stücke schneiden.