



Vegane Rentier Brownies

Weihnachtliche Nascherei

Zubereitung

1. Haselnusskerne grob hacken. Die gehackten Nüsse, Mehl, Kakao, Backpulver, Salz und Vanillezucker in einer Schüssel mischen und dann Öl und Ahornsirup unterrühren.
2. Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Backform oder ein Blech (circa 30 x 20 cm) geben und glatt streichen.
3. Circa 25 Minuten bei 190 Grad Celsius backen, abkühlen lassen und in Stücke schneiden.
4. In einem Wasserbad die Schokolade erhitzen.
5. Die Brownies mit Schokolade überziehen und dann jeweils mit Augen, Nase und Geweih verzieren. Als Geweih dienen die Salzbrezelchen, für Mund und Augen Schokolinsen auf die noch flüssige Schokolade drücken. Die Pupillen mit ein bisschen Schokolade aufmalen.



Zutaten

Naturata Zutaten

- 1 TL Atlantik Meersalz, fein
- 1 Pckg. Bourbon Vanillezucker, 8 % Vanille
- 1 Tasse Ahornsirup Grad A, mild
- 1/2 Tasse Bratöl, Sonnenblume 'high oleic', desodoriert
- 1/2 Tasse Kakao, stark entölt
- 250 g Zartbitter Schokolade

Weitere Zutaten

- 1 Tasse Haselnusskerne
- 2 Tassen Mehl
- 2 TL Backpulver
- Salzbrezelchen und Schoko-Linsen zum Verzieren