

## ZUTATEN

100 ml Garden Gourmet vEGGie Ei-Ersatz  
115 g pflanzliche Margarine  
150 g Zartbitterschokolade, vegan  
4 EL Zucker  
1 Prise Salz  
50 g Pecan-Nüsse  
90 g Mehl  
80 g Sauerkirschen (a.d. Glass)  
1 Esslöffel Mehl (für Sauerkirschen)  
1 Pkg. Vanillezucker



8 PORTIONEN



1 H. 5 MIN



EINFACH

Lust auf Süßes? Dann probiere unsere veganen Brownies mit Garden Gourmet vEGGie! Ideal als Mitbringsel für eine Feier oder als süßer Snack für zwischendurch.

## EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

### 1. Vorbereitung Zutaten

Schokolade und Margarine auf dem Wasserdampf schmelzen lassen. Zucker mit Vanillezucker mischen und mit in die Schoko-Margarinemasse zugeben. vEGGIE in die Masse einrühren. Anschließend Mehl und Salz zugeben und rühren bis eine glatte Konsistenz entsteht.

### 2. Vorbereitung Teig

Die Sauerkirschen leicht in Mehl wälzen und zusammen mit Nüssen in die Teigmasse hinzufügen.

### 3. Brownies backen

Brownie Teig in eine Backform umfüllen und ca. 50 Min bei 160 °C Umluft aufbacken.

### 4. Es kann angerichtet werden!

Abkühlen lassen, in Würfel schneiden, mit restlichen Pecan-Nüssen bestreuen und servieren.

**ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE**