

## Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



## Veganer Schokoladen-Walnussbrownie

**Köchin: Karin Leitner**

### Zutaten

(für 4 Personen)

Für den Brownie

- 200 g Mehl (glatt)
- 200g brauner Zucker (oder Rohrzucker)
- 50 g ungesüßtes Kakaopulver
- 1 TL Backpulver
- ½ TL Natron
- Salz
- 200 ml pflanzliche Milch (Hafermilch, Sojamilch oder Mandelmilch)
- 100 ml Pflanzenöl (Sonnenblumenöl oder Rapsöl)
- Mark einer Vanilleschote
- 200 g dunkle vegane Schokolade (grob gehackt)
- 150 g gehackte Walnüsse
- vegane Butter für die Form (alternativ: Backpapier zum Auslegen)
- rechteckige Backform (ca. 20 x 40 cm)

Für die Beilage

- Himbeersorbet (aus dem Supermarkt)

## Zubereitung

1. Das Rohr auf 180° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und eine rechteckige Backform mit veganer Butter einfetten.
2. Für die Masse zuerst die trockenen Zutaten miteinander vermengen, also das Mehl, den Zucker, das Kakaopulver, das Backpulver, das Natron, die Hälfte der gehackten Schokolade, das Vanillemark und eine Prise Salz in eine große Schüssel geben und verrühren.
3. Dann die flüssigen Zutaten hinzufügen, also die pflanzliche Milch und das Pflanzenöl zu den trockenen Zutaten geben und alles gut verrühren, bis ein glatter Teig entsteht.
4. Die restliche Schokolade in einem kleinen Topf schmelzen lassen und mit der Hälfte der gehackten Nüsse zum Teig geben.
5. Den Teig in die gefettete Backform gießen und glattstreichen. Die restlichen Walnüsse auf der Schokoladenmasse verteilen und den Brownie etwa 15 Minuten im vorgeheizten Rohr backen. Die Oberfläche sollte fest sein, aber innen darf der Teig noch leicht feucht wirken, damit der Brownie schön saftig bleibt.
6. Zum Schluss den Brownie aus dem Rohr nehmen und in der Form abkühlen lassen. Danach in Stücke schneiden und lauwarm mit etwas Himbeersorbet genießen!