BROWNIES

Zutaten

250	g	Mehl (1050)
200	g	gehackte Walnüsse (oder Pekanüsse)
50	g	Kakao
1	TL	Backpulver
1	Pack	Vanillezucker
400	g	Ahornsirup
100	g	Sonnenblumenöl
250	g	Soja- oder andere Pflanzenmilch
200	g	Schokolade

Zubereitung

Die Rührschüssel auf die Waage stellen und 'Tara' eingeben, sodass sie auf 'null' steht. Entsprechend Mehl, Nüsse, Kakao, Backpulver, Vanillezucker zugeben, von der Waage nehmen und dem Schneebesen umrühren.

Rührschüssel zurück auf die Waage und wieder 'Tara' drücken. Nun Ahornsirup, Öl und Pflanzenmilch entsprechend in die Schüssel gießen. Schüssel wieder von der Waage nehmen und alles gut verrühren.

Schokolade im Wasserbad schmelzen und unter den Teig ziehen. Nun den Teig in eine etwa 20 x 30 cm große Auflaufform geben und bei vorgeheizten 190 Grad für 20 Minuten backen.