

Schoko Brownies mit Kidneybohnen

Zutaten für 12 Stück (Backform 19 x 25 cm):

- 425 ml Kidneybohnen (1 Dose)
- 150 g Zartbitterschokolade (oder Kuvertüre)
- 50 g brauner Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 50 ml Sahne (oder pflanzliche Alternative)
- 2 Eier
- 50 g gehackte Mandeln (oder gehobelt)
- 50 g Schokochunks
- 30 g Butter
- 1 EL Kakaopulver
- 1 TL Weinsteinbackpulver (normales geht auch, ist aber nicht glutenfrei)
- Vanille (gemahlen)



| | |
|---------------------------|----------------|
| Arbeitszeit: | ca. 15 Minuten |
| Kochzeit/Backzeit: | ca. 30 Minuten |
| Gesamtzeit aktiv: | ca. 45 Minuten |

Zubereitung:

1. Spüle die Kidneybohnen unter fließendem Wasser ab und lasse sie gut abtropfen.
2. Schmelze die Kuvertüre mit der Butter im Warmwasserbad.
3. Gib die Kidneybohnen mit der Sahne in eine Rührschüssel und püriere sie.
4. Füge dann die Eier, den Zucker, den Vanillezucker, die Vanille und die geschmolzene Kuvertüre hinzu.

5. Mixe die Zutaten zu einem geschmeidigen Teig. Rühre das Backpulver und das Kakaopulver unter.
6. Zum Schluss hebst du die Schokochunks und die Mandeln unter den Teig.
7. Belege eine eckige Backform oder eine Auflaufform mit Backpapier. Heize den Ofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vor.
8. Fülle den Teig hinein und backe die Brownies für 30 Minuten im Backofen. Mache dann eine Stäbchenprobe und nimm die Brownies raus, wenn kein Teig mehr kleben bleibt.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

