

Brownie



Zutaten: 12 Portionen

- 1 Dose Kidneybohnen (abgetropft)
- 2 Stück Äpfel oder 80g Apfelmus
- 100g Zucker
- 2 Eier
- 40g Kakao
- ½ P Backpulver
- 1 P Vanillezucker



Zubereitung:

- Äpfel schälen und in Würfel schneiden. In einem Topf mit etwas Wasser weich dünsten.
- Bohnen mit den Äpfeln pürieren.
- Zucker, Kakao, Backpulver und Vanillezucker mischen und zum Püree geben.
- Danach die zwei Eier untermischen.
- Eine Auflaufform einfetten oder mit Backpapier auslegen. Den Teig hinein füllen.
- Im Ofen bei 150°C Umluft ca. 50 Minuten backen.
- Den Brownie auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und in Stücke schneiden.

Wer fertiges Apfelmus verwendet sollte darauf achten , dass ohne Zucker ist.

Der Brownie wird sehr saftig und die Bohnen sind nicht zu schmecken.