



Dauer: Mittel
Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Vegetarisch
Saison: Weihnachten
Für: 1 Backform
Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zutaten

60 ML	Sonnenblumenöl
350 ML	Milch
1 EL	Rum
1/2 TL	Lebkuchengewürz
100 G	gehackte Walnüsse
2 EL	Kakao
1 EL	Weinsteinbackpulver
50 G	Zartbitterschokolade

1 EL	Blütenmischung
150 G	süßes Dörrobst
2 EL	Honig
70 G	Haferflocken
100 G	Dinkelvollkornmehl

Zubereitung

- 1. Dörrobst klein hacken.
- 2. In einer Schüssel Dörrobst, Honig, Haferflocken, Dinkelvollkornmehl, Sonnenblumenöl, Milch, Rum und Lebkuchengewürz gut vermengen. Anschließend Backpulver, Kakao und gehackte Mandeln unterrühren.
- 3. Die Masse in eine kleine Auflaufform streichen und bei 180° C Ober-Unterhitze ca. 20 30 Minuten backen.
- 4. In der Zwischenzeit die Zartbitterschokolade über einem Wasserbad schmelzen. Über die warmen Brownies geben, mit den Blüten bestreuen und erkalten lassen.

Die Brownies schmecken 1 – 2 Tage später noch besser!