Weihnachtliche Brownies

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!