



# Saftiger Lebkuchen Brownie

## Zutaten

Leinsamen-Gemisch (2 EL geschrotete  
Leinsamen + 6 EL Wasser)  
100g flüssige Margarine  
100g Zucker  
150g Mehl  
2 TL Backpulver  
60g Kakao  
Eine Prise Salz  
130ml Pflanzendrink  
Ein Glas Nabio Lebkuchen Aufstrich  
100g Schokoladendrops



## Zubereitung

1. Leinsamen mit Wasser mischen und 10 Minuten quellen lassen.
2. Margarine, Pflanzendrink, Leinsamen-Gemisch und Aufstrich mit einem Schneebesen verrühren.
3. Alle trockenen Zutaten vermengen und mit flüssigen Zutaten mischen.
4. Den Teig in eine 20 x 20 cm große Form füllen und die Schokolade darauf verteilen.
5. Form in den auf 180°C Ober-/ Unterhitze vorgeheizten Ofen geben und 20-30 Minuten backen, bis kein flüssiger Teig mehr hängen bleibt, wenn man mit einem Holzstab hineinsticht.

