



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.

