

**Nabio**  
ISS GUT FÜR DICH

# HASELNUSS BROWNIES

MIT KAKAO



## ZUTATEN

- 2 EL geschrotete Leinsamen + 6 EL Wasser
- 100g flüssige Margarine
- 100g Zucker
- 150g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 60g Backkakao
- Eine Prise Salz
- 130ml Pflanzendrink
- 1x Brownie Haselnuss Aufstrich

## ZUBEREITUNG

Zubereitungszeit: 40 Minuten

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.

