

VIVANI

THE ART OF CHOCOLATE



Zuckerfreie Dattel-Schoko-Brownies

Zutaten

Für 6 Personen

Für die Brownies:

200 g Datteln, entsteint
160 ml Hafermilch, erhitzt
110 g reife Banane, zerdrückt
40 g VIVANI Edel Bitter 100% Cacao + Nibs
Schokolade, grob gehackt
2 EL Sonnenblumenöl
2 TL Erdnussbutter
30 g VIVANI Edel Cacao (Backkakao)
30 g gemahlene Haselnüsse
30 g Mehl
1 TL Backpulver

Zum Servieren:

Kokoschips
VIVANI Edel Cacao (Backkakao)

So wird's gemacht

- 01** Backofen auf 175 °C Ober- / Unterhitze vorheizen. Eine quadratische Backform (26 x 20 cm) mit Backpapier auslegen.
- 02** Die Datteln in der heißen Hafermilch für 5-10 Minuten einweichen. Anschließend pürieren.
- 03** Banane, 20 g gehackte Schokolade, Öl und Erdnussbutter unter das Dattelpüree rühren.
- 04** Mehl, Backkakao, gemahlene Haselnüsse und Backpulver dazugeben und gut verrühren.
- 05** Den Teig in die Form geben und glattstreichen. Die restlichen 20 g gehackte Schokolade auf den Teig streuen.
- 06** Den Kuchen für 18–20 Minuten backen. Innen sollte der Brownie noch weich sein. Komplette auskühlen lassen und vor dem Servieren mit Backkakao bestäuben und mit Kokoschips bestreuen.