



# Schoko-Brownies

## Zutaten: für 1 Blech

10 Stk. Datteln getrocknet  
200 g Kochschokolade  
500 g Kidneybohnen  
4 Stk. Eier  
2 EL Leinsamen  
160 g Mandelmus  
60 g Zucker  
1 Prise Salz  
½ Pkg. Backpulver  
60 g Haselnuskerne als Deko  
60 g Mandelblättchen  
Mark von 1 Vanilleschote

## Zubereitung:

Backrohr auf 180°C vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen oder Muffinförmchen vorbereiten. Datteln in heißem Wasser einweichen. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Kidneybohnen waschen und abtropfen. Eier, Leinsamen, Vanillemark, Mandelmus, Salz, geschmolzene Schokolade und die abgetropften Datteln gut vermischen und pürieren. Anschließend Bohnen, Zucker und Backpulver zugeben und nochmals fein pürieren.

Teig auf das Backblech streichen oder in die Muffinförmchen füllen und mit den gehackten Haselnüssen und Mandelblättchen bestreuen. Die Brownies ca. 20-25 Minuten backen.