Extra saftige Schoko-Brownies

***Zutaten***

-255g Kidneybohnen (vorgegart)

-3 Eier

-45g ungesüßtes Kakaopulver

-120g Ahornsirup

-75g Walnüsse

-150g Schokolade (mind. 60% Kakao9

-½ TL Backpulver

-½ TL Natron

-1 TL Zimt

-1 EL Mandelmilch

-1 EL Kokosöl

Zubereitung

Heize den Ofen auf 180°C vor und lege eine kleine Backform mit Backpapier aus.

Alle Zutaten (mit Ausnahme von Walnüssen und Schokolade) kommen in einen leistungsstarken Mixer und werden so lange püriert bis ein glatter Teig entsteht.

Auch die Walnüsse und die Schokolade werden nicht verschont. Sie werden von dir brutal zerhackt und der Großteil davon wird mit der Brownie-Masse vermengt.

Fülle dann den Teig für deine extra saftigen Brownies in die Form, anschließend bestreust du das Ganze mit den restlichen Schokoladen- und Nussstücken.

Wenn du den Teig dann für 25 Minuten im Ofen bäckst, erhältst du die saftigsten Brownies der Welt.