

# Rezept: Winterliche Brownies

Brennwerte 542 kJ | 130 kcal  
Eiweiß 4,1 g  
Kohlenhydrate 8 g  
Fett 8 g

Vorbereitung 15 Minuten  
Ruhe-, Gar- & Backzeit 25 Minuten  
Gesamtzeit 40 Minuten



## Rezept: Winterliche Brownies

12 PORTIONEN  simpel

1 Dose Kidneybohnen  
60 g Deli Reform das Original  
50 g Zucker  
1 Prise Salz  
1 Vanilleschote  
1/2 TL Zimt  
2 Eier  
2 EL Backkakaopulver  
1 TL Backpulver  
70 g gemischte Nüsse (z.B. Haselnuss, Walnuss, Mandeln, Cashewkerne)

### 1 BROWNIETEIG ZUBEREITEN

Kidneybohnen waschen, abtropfen lassen und fein pürieren. Deli Reform Das Original mit Zucker, Salz, Vanillemark und Zimt schaumig schlagen. Eier einzeln unterrühren. Kakaopulver mit Backpulver mischen, abwechselnd mit Bohnenpüree unterrühren und Brownieteig in einer mit Backpapier ausgelegten Auflaufform (ca. 15 x 20 cm) verteilen.

### 2 NÜSSE HACKEN, BROWNIES BACKEN

Nüsse grob hacken, auf dem Brownieteig verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft: 160 °C) ca. 20-25 Minuten backen. Brownies auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, in 12 Stücke schneiden und servieren – es lebe die Snackification.

### 3 TIPP

Für Brownies ohne Ei können Sie das Ei durch pürierte Banane ersetzen. Achten Sie darauf, Bananen zu verwenden, die nicht zu grün sind. Die Bananen müssen gut gereift sein.

Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:  
<https://www.deli-reform.de/rezepte>