Walnuss Kidneybohnen Brownies

Zutaten:

- 425 g Kidneybohnen (Abtropfgewicht)
- 3 ganze Eier
- 6 Datteln in Wasser einweichen) oder Rohrrohrzucker 35g
- 3 Esslöffel Kokosöl
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt (oder Mark einer frischen Vanilleschote)
- 50g gemahlene Mandeln
- 0,5 TL Backpulver
- 1 TL Kaffeepulver
- 150 g Zartbitterschokolade (50 g davon gehackt)
- 50 g Rohkakao
- eine Handvoll Walnüsse
- für den weihnachtlichen Geschmack einen TL Lebkuchengewürz

Zubereitung:

- Ofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
- Danach 100g Zartbitterschokolade mit dem Kokosöl über einem Wasserbad schmelzen.
- Dann das Ganze mit den Kidneybohnen in einem Mixer gut durchmixen, bis eine homogene Masse entsteht.
- Nun gibt man zu dieser Masse den Zucker, die Vanille, sowie die drei Eier hinzu.
- Jetzt alles nochmal gut durchmixen.
- Als nächstes die Masse in einen größeren Behälter umfüllen, damit alle Zutaten Platz haben. Weiteres die Mandeln, Backpulver, Kaffeepulver und den Kakao vermengen und zur Masse geben.
- Zum Schluss gehören noch die Walnüsse und die restliche Zartbitterschokolade (50g) grob durchgehackt und unter den Teig gehoben.
- Jetzt nur noch den Teig in eine eingefettete Form füllen und 30 Minuten backen.

Guten Appetit!