

SUPER SCHOKOLADIGE JOHANNISBEER-BROWNIES OHNE EI

SUPER SCHOKOLADIGE JOHANNISBEER-BROWNIES OHNE EI

Jedes Jahr ist es das Gleiche, ich freue mich ewig auf die Johannisbeeren an den Sträuchern und fluche dann stundenlang vorm ich hin wenn ich die kleinen Beeren von den Rispen zupfe. Trotzdem hatten die Sträucher bisher immer Glück und die Sache mit der Axt ist Jahr für Jahr nur eine leere Drohung geblieben. Ich mag Johannisbeeren einfach zu gerne, besonders im Kuchen. Dieses Jahr gab es ja schon den Rhabarber-Johannisbeerkuchen vom Blech, eine feine Kombination - auch wenn sich die Erntezeiten ja meist nur sehr knapp überschneiden. Dieses Mal sollte es schokoladig werden. Und da die veganen Schokoladenbrownies von Shermin noch unbedingt auf meiner to-do Liste standen hatte ich sofort eine traumhaft schokoladig-fruchtige Kombination im Sinn. Da es mir nur um ein Rezept ohne Ei ging habe ich tatsächlich „normale“ Milch verwendet, die Brownies sind bei mir also nicht vegan, und außerdem habe ich mit den Johannisbeeren eine säuerlich-fruchtige Note ins Spiel gebracht. Ein Traum kann ich euch nur sagen. So schokoladig und saftig, ich bin hin und weg. Ansonsten bin ich ja nicht so der Wasserbad-Typ und habe den Teig mal wieder im Kochtopf zusammengerührt. Nur in einem winzigen Punkt muss ich Shermin widersprechen - gekühlt schmecken die kleinen Schokohappen nochmal einen Tick besser als warm... aber das ist ja Geschmackssache. Und jetzt ab in die Küche mit euch, diese Johannisbeer-Brownies ohne Ei müsst ihr einfach probieren!



ZUTATEN FÜR 16-20 JOHANNISBER-BROWNIES:

200g Johannisbeeren

250g Mehl, Typ 405

250g Zucker

250ml Milch

125ml Rapsöl

80g Backkakao

200g Zartbitterschokolade

ZUBEREITUNG:

Das Öl und die Schokolade in einen beschichteten Topf geben und bei mittlerer Hitze erwärmen bis die Schokolade geschmolzen ist. Den Zucker einrühren und rühren bis er sich etwas gelöst hat.

Mehl und Kakao abwiegen und dazu geben. Dann langsam die Milch einrühren damit keine Klumpen entstehen.

Eine 20x30cm große Auflaufform mit Backpapier auslegen und den Teig hinein füllen.



Die gewaschenen und von den Rispen gezupften Johannisbeeren dazu geben und unter den Brownieteig heben.



Den Backofen auf 175°C Umluft vorheizen und die Johannisbeer-Brownies auf mittlerer Schiene 30 Minuten lang backen. Der Teig ist am Ende noch etwas weich.

Die Brownies aus dem Ofen holen, mit dem Backpapier aus der Auflaufform heben und auf einem Gitter vollständig abkühlen lassen. So sind sie schon lecker, für mich persönlich ist die Konsistenz aber noch perfekter, wenn die Brownies kurz im Kühlschrank waren.



So oder so, ihr werdet sie lieben!



© katha-kocht!