



Fudgy: vegane XXL-Brownies mit Sesammus

Description

Nee, ich ernähre mich nicht vegan. Aber ich hatte noch Sesammus vom [schwarzen Sesamkuchen](#) übrig – und Tahini wird recht oft in der veganen Küche verwendet. Als ich also nach einem schokoladigen Rezept mit Sesammus gesucht habe, waren ziemlich viele vegane Treffer dabei. Wie gut, dass ich diese tolle Brownie-Anleitung bei [Tobias kocht](#) entdeckt habe. Sonst hätte ich etwas verpasst. Merke: Man braucht nicht unbedingt Butter und Eier, um fudgy Brownies zu backen. Und: Das Rezept ist in circa zehn Minuten zusammengerührt.



geschmolzene Schokolade



veganer Brownie-Teig



vegane Brownies: Sesamus-Brownies



Klebriger Genuss: vegane Brownies mit Sesammus

Recipe Type: Brownies

Author: Schokohimmel

... vegane, saftige, supereinfache Brownies

Ingredients

- 125 g dunkle Schokolade (meine: 70% Kakaogehalt)
- 150 ml Orangensaft
- 150 g Tahini (Sesammus)
- 150 g Puderzucker
- 150 g Mehl
- 1 TL Backpulver

Instructions

1. Die Schokolade vorsichtig in der Mikrowelle oder im heißen Wasserbad schmelzen. Mmmhhh... Den Ofen auf 180°C vorheizen und das Muffinblech mit Papierförmchen auslegen.
2. Den O-Saft, das Sesammus und den Puderzucker gut miteinander verrühren. Einen Mixer braucht Ihr nicht, ein Schneebesen reicht.

3. Dann die geschmolzenen Schokolade dazugeben und am Ende Backpulver und Mehl unterrühren.
4. Den Teig in die Backform füllen und für ca. 15-25 Minuten bei 180 Grad backen.
5. Herausnehmen, auskühlen lassen und genießen.

Serving size: 5 große Brownies (gebacken in einem XXL-Muffinblech)

Notes

Sesammus bekommt Ihr in der Drogerie oder im Biosupermarkt.
Solltet Ihr eine andere Backform benutzen, müsst Ihr die Backzeit ggf. ein bisschen anpassen – Augen auf!

Die Brownies sind ein klebriger Hochgenuss. Das liegt an der Konsistenz des Sesammus. Absolut lecker! Schokoladig, süß, sesam-herb, leicht fruchtig... alle Geschmacksrichtungen sind vertreten. Und sie sind absolut fudgy, also klebrig-unterbacken – also genau so, wie [Brownies](#) sein sollen.

Fazit: Ein tolles veganes Rezept, das dazu noch im Handumdrehen fertig ist. Und wenn Ihr keine veganen Brownies wollt, probiert Ihr einfach mal die [weltbesten „normalen“ Brownies](#), .

Lasst es Euch schmecken und genießt den Sonntag!

Category

1. Brownies & Blondies
2. Schokolade

Tags

1. Brownies
2. Orangensaft
3. Puderzucker
4. Sesammus
5. Tahin
6. Tahini
7. vegan

Date Created

19. April 2015

Author

schokohimmel

default watermark