



Schoko-Brownies mit schwarzen Bohnen

Zutaten für ein Backblech:

350g getrocknete schwarze Bohnen*
270ml Milch
200g (Vollkorn)-Mehl
7 EL Kakaopulver*
1 Päckchen Backpulver
3 Eier
200g Vollrohr*- oder Rohrohrzucker*
1 Messerspitze Zimt*
100ml Orangensaft* - ggf. Puderzucker

Zubereitung:

Die Bohnen über Nacht einweichen.

Am nächsten Tag Einweichwasser abgießen, Bohnen mit frischem Wasser aufsetzen und in ca. 60 Minuten weich kochen. Kochwasser abgießen, abkühlen, pürieren und mit der Milch verrühren. Mehl, Kakao und Backpulver untermischen. Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen und unterheben. Die Teigmasse auf ein Blech streichen und ca. 25 bis 30 Minuten bei 180°C Ober/Unterhitze backen. Den Orangensaft über den noch warmen Kuchen träufeln. Nach Belieben den abgekühlten Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

Zutaten mit Sternchen* erhalten Sie im fair.