

# *Double Choc Kidneybohnen Brownie*

Kidneybohne

Gefördert durch:



Bundesministerium  
für Landwirtschaft, Ernährung  
und Heimat

Projekträger



Bundesanstalt für  
Landwirtschaft und Ernährung

aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages

# Double Choc Kidneybohnen Brownie

Alle Rezepte finden Sie  
auf unserer Website



Vorbereitungszeit ca. 15–20 Minuten,  
Backzeit 30 Minuten

## Zutaten für 4 Portionen:

Walnusskerne .....	50 g
<b>Kidneybohnen (½ Konserve)</b>	<b>170 g</b>
Sojadrink .....	40 ml
Zucker .....	100 g
Vanillezucker .....	5 g
Margarine .....	50 g
Mehl Typ 550 .....	125 g
Backkakao .....	40 g
Backpulver .....	5 g
Jodsalz .....	1 Prise
Kuvertüre, Zartbitter .....	50 g

## Zubereitung:

Walnusskerne in der Pfanne rösten und grob hacken  
**Kidneybohnen (mit Flüssigkeit)** zusammen mit Sojadrink, Zucker und Vanillezucker pürieren  
Backofen vorheizen auf 175° Umluft  
Schokolade grob hacken und mit Margarine im Wasserbad schmelzen  
Mehl mit Backpulver, Kakao und einer Prise Salz vermengen  
Bohnenmasse mit dem Mehlgemisch vermengen  
Schokolade unterrühren und danach Walnüsse unterheben  
Teig in einem mit Backpapier ausgelegten oder gefetteten Blech (ca. 25 cm x 15 cm) verteilen und auf mittlerer Schiene 30 Minuten backen  
Abkühlen lassen, in gewünschte Portionen schneiden und servieren

*Dazu passt (vegane) Vanillesoße.*

Dieses Rezept ist zusammen mit der FH Münster und dem Studierendenwerk Osnabrück entstanden