



BIO MIT HAND UND HERZ!

Brownies mit Birne

Zutaten für ein 23 x 17 cm Blech

Für die Brownies	30 g	Nüsse (Sorte nach Wunsch)
250 g Werz Reis Brotbackmischung, glutenfrei	1/2	Banane
2 EL Werz Carob Pulver, glutenfrei	8	Datteln
3 EL Backkakao, glutenfrei		
250 ml Reisdrink		
1 EL Apfelessig		
	Belag	
	1/2	Birne

Zubereitung

Die Werz Reis Brotbackmischung mit dem Backkakao und dem Werz Carob Pulver in eine Rührschüssel geben. Mit dem Reisdrink und Apfelessig zu einem glatten Teig verarbeiten. In einem Mixer Datteln, Nüsse und Banane fein pürieren und unter den Teig rühren.

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Ein Kuchenblech oder eine Auflaufform mit Backpapier auslegen und den Teig darin verteilen.

Die Birne putzen, in 1 x 1 cm große Stücke schneiden und auf dem Teig verteilen. Die Brownies werden 25 – 30 Minuten im Backofen gebacken.

Guten Appetit!



glutenfrei



vegan



Schaut auch auf Instagram und Facebook nach Inspirationen und Rezeptideen.
Hast Du Rezeptideen für uns? Sende eine Mail an: info@werz.bio



www.werz.bio



DE-ÖKO-007