Süßes / Backen / Kinder /

Schoko-Orangen-Brownies

Halloween steht so gut wie vor der Tür und obwohl ich mich bisher nie dafür interessiert habe, ist man mit einem 5 Jährigen zu Hause doch irgendwie gezwungen dem ganzen Trara ein bisschen Aufmerksamkeit zu schenken. Und wenn die Aufgabe darin besteht, die wohl leckersten Brownies zu backen, die ich je gegessen habe, dann spiele ich das Halloween-Spiel doch gerne mit. Als Hohes Cmich fragte, ob ich Lust hätte ein Halloween-Rezept zu kreieren, habe ich sofort an Schoko-Orangen-Brownies gedacht. Die Kombination von Schokolade und Orange liebe ich sowieso und in Form von saftigen Brownies, die auch noch ohne raffinierten Zucker, Butter und Weizenmehl auskommen – da bin ich dabei! Der Teig ist sehr schnell zusammengerührt, braucht nur ein paar Zutaten und ist innerhalb von 15 Minuten fertig gebacken. Einfacher könnte es kaum sein, den Kleinen eine Freude zu Halloween zu machen!

Zutaten für 6 Brownies

- 100 gr - Dinkelmehl
- 60 gr - Kakaopulver, stark entölt
- 0.5 TL - Backpulver
- 90 gr - Kokosblütenzucker
- 1 - Orange
- 60 ml - Orangensaft
- 60 gr - griechischer Joghurt
- 30 gr - Kokosöl, geschmolzen
- 2 - Eier

Zutaten für die Deko

- - Mini-Schokoküsse
- - Vollmilchschokolade
- - Gummiwürmer

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.
2. Mehl, Kakaopulver, Backpulver und Kokosblütenzucker verrühren.
3. Die Schale der Orange abreiben und unter die Mehlmischung geben.
4. In einer anderen Schüssel Orangensaft, Joghurt, Kokosöl und Eier miteinander vermengen.
5. Nun die flüssigen Zutaten mit der Mehlmischung vermengen.
6. Den Teig in eine Auflaufform geben und für ca. 16 Minuten backen.
7. Die fertigen Brownies abkühlen lassen und mit den Schokoraspeln, Würmern und Schokoküssen

nach Belieben verzieren.

In freundlicher Zusammenarbeit mit Hohes C.

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia