

Herrlich schokoladig: Diese veganen Brownies sind ein wahrer Genuss

Closed-Designerin Sophia Lewis erfindet in ihrem neuen Buch „Dear Doris“ traditionelle Backrezepte ihrer Großmutter neu – wir verraten schon jetzt ihr veganes Brownie-Rezept.

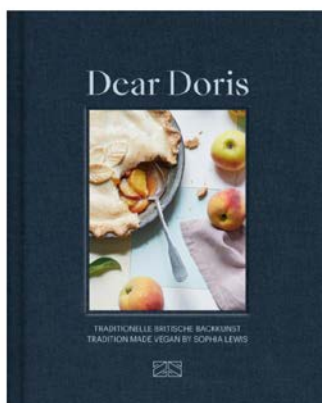
Von Fiona Bornhöft

13. November 2021



Maria Grossmann

Backen fast wie bei Großmutter Sophia Lewis verrät ein Lieblingsrezept aus ihrem neuen Kochbuch „Dear Doris“.



Das Kochbuch „Dear Doris“ ist ab Dezember auch im Buchhandel erhältlich. Maria Grossmann

Eigentlich arbeitet die britische Designerin Sophia Lewis seit mehr als 20 Jahren für das Modelabel Closed. Doch als auch sie in der Corona-Pandemie der Lockdown-Blues einholte, fing sie an, zusammen mit ihrer Tochter Gwenifer die alten, heißbegehrten Rezepte ihrer Großmutter Doris aus dem Schrank zu holen und neu zu denken. Das Ergebnis ist ihr erstes Kochbuch „Dear Doris“, das ab 19. November in allen Closed-Filialen erhältlich ist.

Doch bevor das Buch erscheint (und AD einen genaueren Einblick ins Innere wirft), hat Sophia Lewis uns schon einmal eines ihrer Lieblingsrezepte verraten: herrlich schokoladige Brownies!

So gelingen herrlich schokoladige Brownies

Zutaten für die Brownies:

- 400 ml Kokosmilch (aus der Dose)
- 2 sehr reife Bananen
- 70 g Kakaopulver (ich verwende eine Sorte ohne Zuckerzusatz)
- 125 g Buchweizenmehl
- 100 g gemahlene Pistazien (oder gemahlene Mandeln)
- 165 g Kokosblütenzucker
- 4 TL Backpulver
- ¼ TL gemahlene Vanille oder Vanillepaste (ich bevorzuge das Pulver ohne zusätzlichen Zucker)
- 10 g Mohnsamen
- 25 g Kakaonibs
- Fett für die Form

Für die Schokoladencreme:

- 200 g Kokosnusscreme
- 1 EL ungesüßtes Kakaopulver
- 2 EL Ahornsirup

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.
2. In einem Standmixer die Kokosmilch auf niedriger Stufe 4–5 Minuten verquirlen. Die Bananen zerdrücken, zur Kokosmilch hinzugeben und 2 Minuten zu einer gleichmäßigen Creme mischen.
3. Die übrigen Zutaten in eine Rührschüssel geben. Die Kokos-Bananen-Creme dazugeben und 5 Minuten kräftig mischen, bis alles gut vermengt ist.
4. Den Brownie-Teig in eine gefettete Backform einfüllen und glattstreichen. Ich gebe die Mischung 2–3 cm hoch in eine große Kastenform (35 cm).
5. Auf der mittleren Einschubleiste im vorgeheizten Backofen 40–45 Minuten backen.
6. Während die Brownies backen, die Schokoladencreme vorbereiten. Dazu alle Zutaten in eine hitzebeständige Schüssel geben und bei mittlerer Temperatur im Wasserbad schmelzen lassen, dabei ständig rühren. Danach muss die Creme abkühlen.
7. Nach 40 Minuten Backzeit ein Holzstäbchen in die dickste Stelle des Teigs stechen. Ist das Stäbchen so gut wie sauber, ist der Kuchen fertig. Brownies dürfen innen ein bisschen feucht sein, damit sie saftig schmecken. Bleibt viel Teig hängen, müssen sie noch 5–10 Minuten backen. Dabei immer wieder die Stäbchenprobe machen.
8. Wenn die Brownies auf Zimmertemperatur abgekühlt sind, die Schokoladencreme darüber geben. Der Kuchen schmeckt auch ohne lecker, sieht mit dem zusätzlichen Topping aber schöner aus.

Tipp: Sehr schön ist der Kuchen auch mit einer Dekoration aus darübergestreuten, essbaren Rosenblütenblättern.



Bei dem Rezept für diese veganen, schokoladigen Brownies verzichtete Sophia Lewis komplett auf raffinierten Zucker. Maria Grossmann