Gewürz-Brownies mit Karamell-Pekannüssen

50—60 Min

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

170 g	Dinkelmehl
4 EL	Kakao
60 ml	Geschmolzenes Kokosöl
150 g	Dunkle Schokolade
240 ml	Pflanzliche Milch
1 TL	Apfelessig
150 g	Rohrohrzucker
150 g	Pekannüsse
1 TL	Natron
1 TL	Nelken gemahlen
1 TL	Bio Ingwer gemahlen
1 TL	Zimt gemahlen
1 TL	Bio Ingwer gemahlen
1 Stk.	Vanille Bourbon Schote ganz
1 Prise	Meersalz jodiert grob

Für die karamellisierten Pekannüsse

150 g	Pekannüsse
50 g	Rohrohrzucker
1 EL	Kokosöl

Zubereitung

1. Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Mehl, Meersalz, Natron, Kakao, gemahlenen Zimt, gemahlenen Ingwer, gemahlene Nelken und gemahlenen Cardamom in einer großen Schüssel vermengen. Pflanzliche Milch in einer Schüssel mit dem Apfelessig verquirlen.
2. Kokosöl auf niedriger Temperatur schmelzen, Schokolade in kleine Stücke hacken und in das Öl einrühren bis sie geschmolzen ist.
3. Dann den Zucker hinzugeben und gut verquirlen. Zucker-Schokoladen-Mischung und Milch mit den trockenen Zutaten vermengen. Vanilleschote halbieren und ausschaben, zu den restlichen Zutaten hinzugeben und alles gut zu einem Teig verrühren. Die Hälfte der Pekannüsse hacken und unter den Teig heben.
4. Eine kleine rechteckige Backform mit Backpapier auslegen und den Teig hineingeben. Für 30 Minuten bei 180 °C Ober- und Unterhitze backen.
5. Die restlichen Pekannüsse hacken, in einer Pfanne bei mittlerer Hitze gemeinsam mit dem restlichen Kokosöl und Zucker erhitzen und für 3-4 Minuten unter ständigem Rühren karamellisieren.
6. Die karamellisierten Nüsse sofort auf Backpapier aufstreichen und auskühlen lassen. Die Brownies mit Pekannüssen servieren und genießen.