



# Gewürz-Brownies mit Karamell-Pekannüssen

🕒 50–60 Min   

## Zubereitung

### 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       |

- 1 Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Mehl, Meersalz, Natron, Kakao, gemahlene Zimt, gemahlene Ingwer, gemahlene Nelken und gemahlene 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.

