

Jolene's vegane Fudge-Brownies

„Soft, gooey, slightly messy -
exactly how life should taste.“

Zutaten (für eine 20×20-cm Form):

150 g vegane Butter
200 g vegane Zartbitterschokolade (mind. 70 %)
150 g brauner Zucker
80 g weißer Zucker
120 g Apfelmus (ungesüßt)
1 TL Vanilleextrakt
100 g Mehl
30 g Kakaopulver
½ TL Salz
Optional: 80 g Walnüsse, Pekannüsse oder
vegane Schokochips

Zubereitung:

1. Schmelzen

Vegane Butter und gehackte vegane Zartbitterschokolade über dem Wasserbad schmelzen.

Jolene rührt auch hier „nur so lange, bis es glänzt“.

2. Zucker + Apfelmus

Braunen und weißen Zucker in die lauwarme Schokoladenmasse einrühren.

Apfelmus und Vanilleextrakt unterrühren, bis der Teig leicht sämig wird. Das sorgt auch ohne Eier für diese fudgy Konsistenz.

Jolenes vegane Fudge-Brownies

„Soft, gooey, slightly messy -
exactly how life should taste.“

3. Trockene Zutaten

Mehl, Kakao und Salz kurz unterheben.
Nicht übermischen, sonst werden es Kuchenwürfel
statt Brownies, sagt Jolene. Und sie hat recht.

4. Extras

Nüsse oder vegane Schokochips unterheben.

5. Backen

Den Teig in die Form streichen.
22–28 Minuten bei 175 °C Ober-/Unterhitze
backen.
Die Mitte darf noch weich sein. Wenn der Rand
leicht fest wirkt und die Mitte noch minimal
wabbelt: Perfekt.

6. Abkühlen lassen

Vollständig auskühlen lassen.
Jolene schneidet sie erst, wenn sie fast kalt sind.
Okay, meistens nicht. Aber das wäre der Plan.

Jolenes Secret Tip:

**Ein Hauch Meersalz oben drauf. Nur eine Prise.
Trust the process.**