



pace



# SO SCHMECKT DER ADVENT im **deli\_** *by pace*

## MASALA CHAI BROWNIES (vegan)

### ★ ZUTATEN:

Für 1 Brownieblech (ca. 28 x 23 cm)

375 g	Weizenmehl	★
100 g	Backkakao	
1/4 TL	Natron	
150 g	Zucker	★
150 g	Rohrzucker	
200 ml	kräftiger Chai (dafür 300 ml siedendes Wasser mit 2 Teeb. Schwarzem Tee z.B. Earl Grey, 2 TL gem. Ingwer, 1 Zimtstange, 2 Pfefferkörnern, 4 Kardamomkapseln, 2 Nelken aufgießen und 3 - 4 Minuten ziehen lassen)	
	Für extra starken Geschmack die doppelte Menge an Gewürzen nehmen.	
280 ml	Kokosmilch (oder Hafer-, Soja-, Mandel- bzw. Pflanzenmilch)	
350 ml	Sonnenblumenöl	
150 - 200 g	Schokoladen-Tröpfchen bzw. gehackte Schokolade	

### ★ ZUBEREITUNG:

1. Ofen bei 165°C Umluft vorheizen.
2. Und jetzt geht ´s ganz einfach: Alle trocknen Zutaten mischen, dann alle flüssigen Zutaten und beides zusammenbringen. ★
3. Auf dem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen und ca. 28 Minuten backen.

