

# NUSS-BROWNIES IM GLAS

Für 4 Personen

## Zutaten

---

75 g Seeberger geröstete Nuss-Vielfalt

25 g Seeberger gebrannte Haselnusskerne

50 g vegane Zartbitterschokolade

125 g Dinkelmehl Type 630

75 g Seeberger Rohrzucker, fein

1 ½ EL Backkakaopulver

1 TL Lebkuchengewürz

½ TL Backpulver

¼ TL Natron

1 Prise Salz

25 ml neutrales Rapsöl + 1 EL für das Einfetten der Gläser

75 ml Sojamilch, Mandel- oder Hafermilch

60 g Apfelmark



## Vorbereitung

---

Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

## Zubereitung

---

Nussvielfalt und die Hälfte der gebrannten Haselnüsse im Food Processor fein mahlen oder mit dem Messer sehr fein hacken. Schokolade grob hacken.

Gehackte Nüsse und Schokolade mit Mehl, Zucker, Kakaopulver, Lebkuchengewürz, Backpulver, Natron und Salz vermengen, anschließend Öl, Pflanzenmilch und Apfelmark unterrühren und rasch zu einem gleichmäßigen Teig vermengen.

Vier feuerfeste Gläser mit etwa 200 ml Fassungsvermögen dünn mit dem restlichen Öl auspinseln, bis etwa zur Hälfte mit dem Teig befüllen, mit den restlichen gebrannten Haselnusskernen toppen und 25 Minuten backen. Anschließend komplett auskühlen lassen.