



ZUTATEN (8 Muffins)

Für den Teig:

100 g	KOMEKO KUCHENGLÜCK
50 g	Kakao
5 g	Backpulver
1	Prise Salz
100 g	Walnüsse
125 g	brauner Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
125 g	Wasser
75 g	Pflanzenöl
2	Vollgemüse Beetgold Tortilla Rote Bete

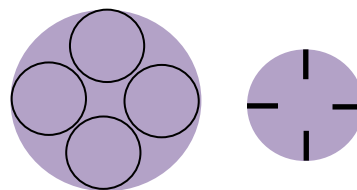
Sonstige:

Kuvertüre oder Karamellsoße



ZUBEREITUNG

1. Ofen auf 150 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und 8 Muffinformen einfetten.
2. Aus jeder Tortilla vier 9 cm große Kreise ausschneiden. Auf jedem Kreis 4 Einschnitte von ca. 2 cm machen (siehe Zeichnungen rechts).
3. Jede Scheibe in eine Muffinform legen und andrücken, damit sie die Form der Backform annimmt (siehe Foto).
4. **KOMEKO KUCHENGLÜCK**, Kakao, Backpulver und Salz zusammen durchsieben.
5. Walnüsse grob hacken und dazugeben.
6. Braunen Zucker und Vanillezucker hinzufügen und mit einem Löffel gut vermengen.
7. Zu dieser Mischung das Wasser hinzugeben und bei hoher Geschwindigkeit gut durchmischen, bis eine cremige Masse entsteht.
8. Mixergeschwindigkeit senken und Öl in kleinen Portionen nach und nach hinzugeben, dabei zwischendurch immer gut vermengen, so dass das Öl gut aufgenommen wird.
9. Die Mischung gleichmäßig in die 8 Tortilla-Muffinformen geben und im vorgeheizten Backofen bei 150 °C Ober-/Unterhitze 35 min. backen.
10. Die Brownies aus dem Backofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Nach Belieben mit Kuvertüre oder Karamellsoße überziehen.



glutenfrei



vegan

