



### ZUTATEN (8 Brookies)

#### Brownie :

- 40 g **KOMEKO KUCHENGLÜCK**
- 120 g Apfelmus
- 20 g Backkakao
- 30 g Mandelmus
- 20 g Schokotropfen, zartbitter (vegan)
- 40 g Walnüsse
- 30 g Agavensirup

#### Cookie :

- 100 g **KOMEKO KUCHENGLÜCK**
- 60 g Apfelmus
- 50 g Mandelmus
- 2 EL Vanille-Extrakt
- 20 g Schokotropfen, zartbitter (vegan)
- 30 g Agavensirup
- gehackte Haselnüsse (optional)



### ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.
2. Alle Zutaten für den Brownie-Teig miteinander verrühren, bis eine cremige, homogene Masse entsteht.
3. Auf 8 kleine Förmchen (z.B. Muffin- oder Canelé-förmchen) verteilen. Beiseite stellen.
4. Alle Zutaten für den Cookie-Teig verrühren, bis ein fester, sandiger Teig entsteht. Auf den Brownie-Teig in kleinen Stücken verteilen.
5. Nach Belieben noch mit gehackten Haselnüssen bestreuen.
6. Im vorgeheizten Backofen für 20 - 22 Minuten backen.

Warm oder kalt genießen, teilen... oder nicht ;)



glutenfrei



vegan



www.komeko.de

