



HIMBEER-BROOKIES

ZUTATEN

Für 1 Blech mit 20 x 30cm

Für den Boden

- 75 g brauner Rohrzucker
- 25 g Backkakao
- 1/2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 80 g iChoc Choco Cookie
- 90 g Mehl
- 30 g Pflanzenöl
- 130 ml Sojadrink
- 100 g TK-Himbeeren

Für den Keksteig

- 50 g Margarine
- 25 g Zucker
- 100 g Mehl
- 1 TL Orangenabrieb
- 1 EL Sojadrink

Außerdem

- Puderzucker zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

1. Die Himbeeren aus dem Eisfach nehmen und etwas antauen lassen.
2. Zuerst den Keksteig zubereiten. Dazu alle Zutaten am besten von Hand zu einem glatten Teig verkneten.
3. Das Blech mit Backpapier auslegen.
4. Nun für den Brownie-Teig die Schokolade im Wasserbad schmelzen lassen.
5. Rohrzucker, Backkakao, Backpulver, Salz und Mehl in einer großen Schüssel mischen. Abwechselnd Sojadrink und Öl zugeben und mit einem Schneebesen verrühren. Zum Schluss die geschmolzene Schokolade unterziehen.
6. Teig gleichmäßig auf dem Backblech verteilen. Die Himbeeren darauf verteilen.
7. Zum Schluss den Keksteig in Stücke reißen, etwas platt drücken und ebenfalls auf dem Kuchenteig verteilen.
8. Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene bei 190 °C Ober- / Unterhitze für etwa 25 Minuten backen.
9. Den abgekühlten Kuchen mit Puderzucker bestäuben und in Quadrate schneiden.