



## **WHITE NOUGAT CRISP BROWNIES**

### **ZUTATEN**

Für 3 – 4 Personen / eine kleine rechteckige Backform

- 100 g Hafermehl
- 30 g Mandelmehl
- 25 g Kokosblütenzucker
- 1 TL Zimt
- 1 TL Kardamom
- 1 reife Banane
- 50 ml Kokosmilch
- 80 g iChoc "White Nougat Crisp" Schokolade
- eine Handvoll Mandeln
- etwas Puderzucker (optional)

### **ZUBEREITUNG**

- 1.** In einer Schüssel beide Mehlsorten miteinander vermengen. Den Kokosblütenzucker sowie Zimt und Kardamom zugeben.
- 2.** Mit einer Gabel die Banane zerdrücken und unter den Teig rühren. Die Schokolade zerkleinern und die Hälfte davon zusammen mit der Kokosmilch unterrühren.
- 3.** Die Backform einfetten oder mit Backpapier auskleiden. Den Teig gleichmäßig darin verteilen und glattstreichen.
- 4.** Den Kuchen mit der restlichen Schokolade toppen und bei 200 °C im vorgeheizten Backofen für 20 – 25 Minuten goldbraun backen.
- 5.** Die Brownies komplett auskühlen lassen. Dann in Quadrate schneiden und mit zerkleinerten Mandeln und / oder einem Hauch Puderzucker servieren.