

## Vegane Marshmallow-Brownies mit weißer Schokolade



### Zutaten

Für eine eckige Backform / einen Backrahmen mit 20 x 30 cm; ergibt 12 Stücke

#### Für den Teig

200 g Dinkelmehl Type 630  
30 g Backkakaopulver  
1 Pck. Vanillezucker  
1 Pck. Backpulver  
0,5 TL Salz  
150 ml Ahornsirup  
60 ml neutrales Pflanzenöl  
150 ml Wasser

#### Für das Topping

80 g vegane (Mini-) Marshmallows  
1 Tafel iChoc White Vanilla

### Zubereitung

1. Den Backofen auf 190 °C Umluft vorheizen.
2. Zuerst Dinkelmehl, Kakaopulver, Vanillezucker, Backpulver und Salz in eine Rührschüssel geben und miteinander vermischen. Dann Ahornsirup, Pflanzenöl und Wasser dazugeben und gut verrühren, bis ein geschmeidiger Teig entsteht.
3. Eine Backform oder einen Backrahmen (20x30 cm) mit Backpapier auskleiden und den Teig hineingeben. Auf mittlerer Schiene 25 Minuten im Ofen backen. Anschließend 10 Minuten lang abkühlen lassen.
4. Den Backofen auf die Grillfunktion umschalten und auf 200 °C einstellen.
5. Die Mini-Marshmallows auf dem gebackenen Brownie gleichmäßig verteilen, dabei ein bisschen Abstand halten. Falls mit normal großen Marshmallows gebacken wird, diese einfach vorher mit einem scharfen Messer vierteln.

**6.** Das Backblech in die oberste Schiene einschieben und die Marshmallows etwa 5 Minuten lang grillen, bis sie leicht bräunlich werden. Dabei ständig beobachten, dass die Marshmallows nicht zu braun werden.

**7.** Nach dem Backen abkühlen lassen und anschließend in 12 gleich große Stücke schneiden.

**8.** Die Schokolade in Stücke brechen. 3-4 Stückchen fein hacken und zur Seite stellen. Den Rest im Wasserbad langsam schmelzen.

**9.** Die geschmolzene Schokolade mit einem Esslöffel dekorativ über die Brownies verteilen. Dann die gehackte Schokolade darüber streuen. Alles abkühlen lassen, bis die Schokolade fest geworden ist.