

## Rezept

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

?

## Brownies

### Zutaten

Teig  
225 g  
Mehl  
0.5 TL  
Backpulver  
100 g  
pflanzliche Margarine  
175 g  
Zucker  
3 EL  
Öl  
275 g  
weicher Tofu  
25 g  
Kakaopulver  
1 TL  
Vanillezucker  
100 g  
Walnüsse  
100 g  
Halbbitter-Schoggistückchen  
75 g  
Kokosnussraspel  
Glasur  
1 Tasse  
Schoggi-Glasur

### Zubereitung

Für den Teig:

Mehl mit Backpulver mischen und beiseite stellen.

Flüssige Margarine mit Zucker, Öl in einer Küchenmaschine 2 Minuten mixen. Den Tofu hinzufügen und weitere 2 Minuten mixen. Kakaopulver und Vanillezucker hinzufügen und erneut mixen. Nach und nach die Mehlmischung dazugeben und untermixen. In eine Schüssel geben und die Walnüsse, Schokoladestückchen und Kokosraspel unterheben.

Den Teig in eine leicht eingefettete Backform (ca. 20x25 cm).

Backen:

Zweite Schiene von unten bei 180°C ca. 20-25 Minuten.

Zum Schluss mit einer Schokoladenglasur überziehen.

## Zusatzinfo:

*Ergibt ca. 18 Stücke*

Es werden folgende Haushaltgeräte benötigt: **Ofen**.  
Rezeptgruppe: Kuchen/Torten.

Dieses Rezept wurde eingetragen von: Peter Beck / 2002-01-02 16:30:47

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

---

URL: [http://www.swissveg.ch/rezept?recipe\\_id=150](http://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=150)

Letzte Aktualisierung: 14.08.2019

Fussnoten:

Dies ist ein Rezept aus der Datenbank der Europäischen Vegetarier Union ([www.euroveg.eu](http://www.euroveg.eu) [3]).

Kontaktadresse: [rezepte@swissveg.ch](mailto:rezepte@swissveg.ch) [4].

Diese Seite wird gewartet und aktualisiert von Swissveg, Niederfeldstr. 92, 8408 Winterthur.

**Source URL (modified on 14.08.2019 - 10:02):** [https://www.swissveg.ch/rezept?recipe\\_id=150&lang=de](https://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=150&lang=de)

### Links

[1] <https://www.swissveg.ch/javascript%3Ahistory.back%28%29>

[2] <https://www.swissveg.ch/rezepte>

[3] <http://www.euroveg.eu>

[4] <mailto:rezepte@swissveg.ch>