

Rezept Kokos-Brownie

Zutaten:

Boden:

Alle Zutaten für den normalen oder veganen Brownie
(Bio Brownies Backmischung, glutenfrei)

Belag:

500ml Milch oder Sojadrink
70g helles Reismehl
150g Butter oder Margarine
150g Zucker
220g Kokosraspeln

Guss:

200g Zartbitterkuvertüre
2 EL neutrales Öl



Zubereitung:

1. Für den Boden den Brownie nach Verpackungsanleitung zubereiten. Den fertigen Brownie anschließend zur Seite stellen und abkühlen lassen.
2. Für den Belag die Milch (oder Sojadrink) aufkochen. Sobald die Milch/der Sojadrink kocht, das Reismehl hinzugeben und auf mittlerer Stufe unter ständigem Rühren weiterköcheln, bis die Masse andickt. Anschließend den Topf vom Herd nehmen.
3. Butter (oder Margarine), Zucker und Kokosraspeln zur noch warmen Masse hinzugeben und alles gut unterrühren. Die Kokosmasse auf den gebackenen Boden geben und glattstreichen. Danach abkühlen lassen.
4. Für den Guss die Zartbitterkuvertüre mit 2 EL neutralem Öl im Wasserbad schmelzen lassen. Die geschmolzene Kuvertüre anschließend über die Kokosmasse geben und glattstreichen. Den Kokos-Brownie im Kühlschrank abkühlen lassen, bis der Guss fest geworden ist. Den Brownie in kleinen Stückchen servieren.