

Sonntagskuchen**Stina Spiegelberg****Freitag, den 19.07.2024****Saftige Kirsch-Brownies, vegan****Für 9 Stück****Zutaten**

130 g Zartbitter-Schokolade, vegan
400 g Sauerkirschen (alternativ: Süßkirschen)
2 EL Wasser
110 g Zucker
90 g Margarine, vegan
200 g Weizenmehl (Type 550)
30 g Back-Kakao
150 g Kokosblütenzucker
etwas Salz
etwas Natur-Vanille, gemahlen
100 g Apfelmus (aus dem Glas)
80 ml Haferdrink
100 g Quark-Alternative, vegan
100 g Frischkäse-Alternative, vegan

Außerdem

Backform 20 x 20 cm
Backpapier für die Form
Schlagkessel (oder Schüssel) fürs Wasserbad

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Die Schokolade mit einem großen Messer hacken und in einer Schüssel oder einem Schlagkessel über einem heißen Wasserbad schonend schmelzen.
3. Inzwischen die Kirschen halbieren, entkernen und in einen kleinen Topf geben. Wasser und 1 TL Zucker unter die Kirschen mischen und erwärmen, bis die Kirschen weicher werden und Saft verlieren.
4. Margarine in einen kleinen Topf geben und bei milder Hitze zerlassen.
5. In einer großen Schüssel Mehl, Back-Kakao, Kokosblütenzucker, 100 g Zucker, 1 Prise Salz und 1 Messerspitze Vanille mit einem Schneebesen mischen.
6. Apfelmus, zerlassene Margarine, geschmolzene Schokolade und den Haferdrink zugeben und mit dem Schneebesen zu einem glatten Teig rühren. Eine Backform (20 x20 cm) mit Backpapier auslegen. Teig in die Form geben und glattstreichen.
7. Quark, Frischkäse und restlichen Zucker verrühren. Quark-Mischung mit einem Esslöffel in Klecksen auf dem Brownie-Teig verteilen. Die Kirschen etwas abtropfen lassen und auf dem Quark verteilen.
8. Den Browniekuchen im heißen Ofen, bei 180 Grad Ober- und Unterhitze auf dem Rost in der Ofenmitte 25-30 Minuten backen.
9. Browniekuchen in der Form auf einem Gitter etwas abkühlen lassen. Aus der Form lösen und warm oder kalt in 9 Brownies schneiden und genießen.