



## Softer Schoko-Brownie mit Yuzu-Birne und Vanille-Sabayon

### Zutaten für die Brownies:

- 45g Buchweizenmehl
- 50g Schokolade (Zartbitter, vegan und zuckerfrei)
- 4g Leinsamen, fein gemahlen
- ½ TL Backpulver
- Salz
- 50g Birkenzucker
- 50ml Milch
- 30g Vegane Butter
- Vanille
- 1 EL Birnen, in feine Würfel (ca. 6mm groß) geschnitten

### Zubereitung:

1. Vegane Butter und Milch aufkochen.
2. Birkenzucker und Schokolade hinzufügen und die Mischung etwas abkühlen lassen.
3. Dann Leinsamen, Backpulver und Vanille hinzufügen und gut vermengen.
4. Die Birnenwürfel unterheben.
5. Die Masse in ein gefettetes, feuerfestes Förmchen füllen.
6. Den Backofen auf 200°C vorheizen.
7. Die Brownies für ca. 10-15 Minuten bei 200°C backen.

### Yuzu-Birne

- 1-2 Birnen, in feine Würfel (ca. 6mm groß) geschnitten
- Yuzu-Saft
- 1 EL Vegane Butter
- 1 EL Agavendicksaft
- Mark einer halben Vanilleschote
- 1 EL Yuzu-Saft

### Zubereitung:

1. Die Birnenwürfel mit etwas Yuzu-Saft marinieren.
2. Eine Kupferkernpfanne mit 1 EL veganer Butter erwärmen.
3. Die marinierten Birnen abtropfen und in die Pfanne geben, kurz anrösten.
4. 1 EL Agavendicksaft und das Mark der halben Vanilleschote hinzufügen.
5. 1 EL Yuzu-Saft angießen und die Mischung für ca. 3-4 Minuten sanft schmoren lassen.

### Vanille-Sabayon

- Mark einer halben Vanilleschote
- 1 Msp Kurkuma
- 2 EL Agavendicksaft
- 1 Spritzer Yuzu-Saft
- 50ml Sojamilch
- 1 Msp Maisstärke
- ½ TL Kartoffelprotein



**ERNST SCHAßBERGER**  
ERNÄHRUNGSEXPERTE

**Zubereitung:**

1. Alle Zutaten in einem kleinen Kupferkerntopf mit einem Saucenschneebesen verrühren.
2. Die Mischung einmal aufkochen lassen, dann kalt rühren und aufschlagen, bis sie eine cremige Konsistenz erreicht.

**Garnitur:**

- Etwas Zitronenverbene oder frische Minze

**Serviervorschlag:** Lauwarm servieren und mit Zitronenverbene oder Minze garnieren.