

Kidneybohnen-Brownie mit Nicecream

Für zwei Personen

Für den Brownie:

200 g Kidneybohnen	200 g Apfelmus	50 g Backkakao
50 g Pekannüsse	100 g brauner Rohrzucker	100 g Zartbitterschokolade
100 g Schokoladentropfen	3 Eier	1 TL Backpulver
1 Orange	125 g Butter	

Für die Nicecream:

3 gefrorene Bananen	1 Banane	1 Vanilleschote
100 g Sahne		

Für den Brownie:

Den Ofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

Kidneybohnen gut abspülen und abtropfen lassen. Schokolade über einem Wasserbad schmelzen. Bohnen mit 4 EL Apfelmus, Orangenabrieb, Backkakao, Rohrzucker, Eiern, Butter, Backpulver und geschmolzener Schokolade vermengen. Pekannüsse in einem Mörser fein stoßen. 40 g der Pekannüsse unterheben und auf einem Backblech für 20 Minuten in den Ofen stellen.

Für die Nicecream:

Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen. Die Schale der gefrorenen Bananen entfernen und Bananen mit Vanillemark in den Mixer geben und gut pürieren. Sahne hinzufügen. Bananeneis in den Kühlschrank stellen. Die frische Banane in Scheiben schneiden.

Den Kidneybohnen-Brownie mit Nicecream, den Bananescheiben und den restlichen Pekannüssen auf Tellern anrichten und servieren.

Lisa Bohm am 27. Juli 2017