



## Veganer Rhabarber Brownie

**Zutaten (1 rechteckige Tarteform ca. 35x13 cm)**

Ca. 400 g Rhabarber geputzt

100 g Zartbitterschokolade

1 Banane

150 g Datteln

60 ml Rapsöl

50 ml Wasser

1 EL Zitronensaft

100 g Walnuskerne gehackt

100 g Dinkelmehl

30 g Kakaopulver

1 EL Backpulver

### Zubereitung

Rhabarber in 10 cm große Stücke schneiden. Backrohr auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen

Die Form mit Rapsöl einfetten. Für den Teig die Schokolade über heißem Wasserbad schmelzen, Banane schälen und mit geschmolzener Schokolade, Datteln und Wasser, Zitronensaft zu einer feinen Masse pürieren.

Gehackte Nüsse gemeinsam mit Dinkelmehl, Backpulver und Kakaopulver vermischen und zur pürierten Schokomasse geben. Teig in die Form füllen und glatt streichen. Rhabarber darauf verteilen. Im Ofen ca. 30-35 Minuten backen. Erst abkühlen lassen – dann schneiden 😊

