KIKKOMAN®

Zitronen-Minz-Kraut-Brownies

Gesamtzeit **25 Min.** **25 Min.** Vorbereitungszeit

ZUTATEN

12 Portion(en)

160 g	fermentiertes Zitronen-Minz-Kraut
100 g	warme Butter
120 g	Zucker
1 Sachet	Vanillezucker
200 g	Dinkelmehl
1 Sachet	Backpulver
100 g	Kakaopulver
1 Spritzer	Kikkoman natürlich gebraute Bio-Sojasauce
3	Eier
300 ml	Milch
125 g	Himbeeren
4 EL	Mandelstifte

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Das Zitronen-Minz-Kraut auf einem Sieb gut abtropfen lassen, gründlich ausdrücken und fein hacken. Himbeeren waschen und abtropfen lassen.

Schritt 2

Butter und Zucker cremig schlagen. Eier, Milch und Kikkoman natürlich gebraute Bio-Sojasauce verquirlen und langsam in die Buttermasse einrühren. Das Mehl mit Backpulver und Kakao vermischen und gemeinsam mit den Mandelstiften und dem Kraut unter den Teig heben.

Schritt 3

Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Form füllen. Die Himbeeren an der Oberfläche verteilen und leicht hineindrücken.

Schritt 4

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Umluft 160°C) ca. 30-35 Minuten backen. Stäbchenprobe machen. Wenn nichts mehr am Stäbchen hängen bleibt, die Brownies aus dem Herd nehmen, auskühlen lassen, schneiden und servieren.