

## Dattel-Brownies

### Zutaten

140 g Datteln (entsteint)  
60 g Rosinen  
165 g Butter  
10 g Kokosfett  
60 g (Dinkel-)Vollkornmehl  
2 Eier  
2 EL Apfelmus  
3 EL Honig  
6 EL Kakaopulver (stark entölt)  
½ TL Weinsteinbackpulver  
3 EL Bio-Milch, Sojamilch o.ä.  
Mark von 1 Vanilleschote

### Zubereitung

- Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen
- Datteln und Rosinen in einem Mixer zerkleinern
- Restliche Zutaten bis auf Glasur (50 g Butter, 3 EL Honig, Milch und 2 EL Kakao) hinzugeben und durchmischen
- Teig in eine gefettete und bemehlte Auflaufform geben und 25-30 min. backen
- Glasur (50 g Butter, 3 EL Honig, Milch und 2 EL Kakao) in einen Topf geben, aufkochen und über den noch warmen Kuchen geben
- Kuchen in Stücke schneiden und servieren