

REZEPT FÜR KÜRBIS-SCHOKO-BROWNIES



KÜRBIS-SCHOKO-BROWNIES

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für ca. 16 Stück | 40 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- 250 g Kürbis (z.B. Hokkaido)
- 220 g Mehl
- 200 g SweetFamily Unser Feinster
- 1/4 TL Salz
- 1 TL gemahlener Zimt
- 1 EL Kakao
- 1 1/2 gestr. TL Backpulver
- 180 ml Sonnenblumenöl
- 2 Eier
- 2 EL Milch
- 80 g Zartbitterschokolade
- nach Belieben: Zuckerdekor oder Zuckerguss



2892

ZUBEREITUNG

1. Kürbis schälen, Kerne und faseriges Innere entfernen. Fruchtfleisch grob raspeln. Schokolade hacken. Mehl, Zucker, Salz, Zimt, Kakao und Backpulver mischen. Öl und Eier verquirlen und mit der Mehlmischung verrühren. Kürbis, Milch und Schokolade unterrühren.

2. Eine Backform (ca. 18 x 18 cm) mit Backpapier auslegen, Teig einfüllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 170 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 30-35 Minuten backen. Brownies aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Aus der Form stürzen, in Würfel schneiden und nach Belieben mit Zuckerdekor oder -guss verzieren.

Tipp:

Mit unserer [Anleitung](#) gelingt der Zuckerguss perfekt.