

Zucchini-Brownies

Ökokisten-Rezept des Monats September 2019

zur Verfügung gestellt von Anne Schnurr, Hof Mahlitzsch, Nossen



Zutaten:

300g Zucchini (Kerne entfernen)

100g Zartbitterschokolade

150g Butter oder pflanzliche Alternative

4 Eier

Prise Salz

Vanillepulver oder -zucker nach Belieben

250g Rohrohrzucker

100g gehackte Nüsse nach Wahl (schmeckt sehr gut mit gerösteten Haselnüssen oder Walnüssen)

1 Päckchen Backpulver (ca. 17g)

8 EL Kakao zum Backen

100g Dinkelmehl

Zubereitung:

Schokolade und Butter im Wasserbad schmelzen, verrühren und leicht erkalten lassen. Zucchini reiben. Eier, Salz, Vanille und Zucker schaumig schlagen. In einem weiteren Gefäß Backpulver, Mehl, Kakao und Nüsse gründlich mischen. Mehlmischung vorsichtig unter die Ei-Zucker-Masse heben. Geriebene Zucchini unter den Teig mischen. Schoko-Butter zum Teig geben und vorsichtig unterrühren.

Teig in eine gefettete Auflaufform oder Backblech (ca. 30x30) geben und bei 170°C bei Ober- und Unterhitze 35-40 Minuten backen (Stäbchenprobe).

Wer mag, bestäubt den Kuchen mit etwas Puderzucker und dekoriert nach Belieben. Die Brownies schmecken auch gekühlt wunderbar.

Tipp: Immer nur so viel rühren, bis gerade alles gut verbunden ist – weniger ist mehr!

