

ZUCCHINI BROWNIES

★★★★★ 4.9 bei 71 Bewertungen

Backen
mit
Christina

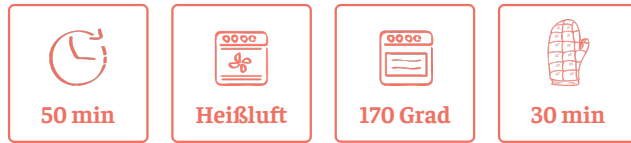


Bild: Nadja Hudovernik

Zubereitung

- 1** Butter und Schokolade langsam im Backofen bei 50 Grad schmelzen und kurz abkühlen lassen. Zucker und Eier schaumig rühren und danach die Butter-Schokolade (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/dunkle-schoko-kuvertuere/>) -Mischung hinzugeben.
- 2** Mehl, Backkakao und Backpulver unterheben und zum Schluss noch Zucchini, Mandeln und gehackte Schokolade unterrühren.
- 3** Den Teig in einen Backrahmen (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/backrahmen-varianten/>) füllen und im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Heißluft ca. 30 Minuten backen.



Zutaten

EINEN BACKRAHMEN (CA. 30X20 CM)

TEIG

| | |
|-------|-------------------------|
| 150 g | Zucchini, grob gerieben |
| 100 g | Mandeln, grob gehackt |
| 50 g | Zartbitterschokolade |
| 80 g | Butter |
| 60 g | Weizenmehl 700 |
| 150 g | Zucker |
| 2 | Eier |
| 3 TL | Backkakao |
| 8 g | Backpulver |
| 30 g | gehackte Schokolade |