

# ZUCCHINI BROWNIES

★★★★★ 4.9 bei 71 Bewertungen

Backen  
mit  
Christina

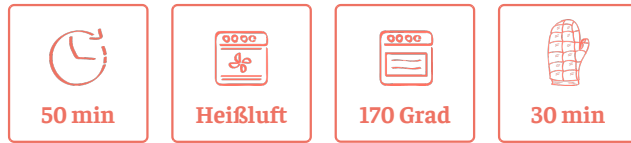


Bild: Nadja Hudovernik

## 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