

ZUCCHINI BROWNIES

★★★★★ 4.9 bei 71 Bewertungen

Backen
mit
Christina

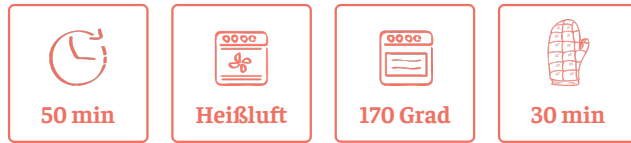


Bild: Nadja Hudovernik



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