

Kürbis-Brownies



Fotos und Rezept zur Verfügung gestellt von Claudia Kraft

Frisch aus dem Ofen u natürlich noch warm verkostet 😊 ☐

Für ca 24 Brownies:

Zutaten:

100 g Kürbiswürfel (kleine Würfel, z.B. Muskat, von Hand gewürfelt oder mit Würfelschneider) – bei mir waren es ca 200 gr.

220 g Kuvertüre (oder Bitterschokolade)

170 g Butter

200 g Zucker (ich habe nur 150 gr.und braunen Zucker genommen)

4 Eier

100 g Haselnüsse (gehackt)

125 g Mehl

1 Msp. Backpulver

Butter (zum Anschwitzen)

Staubzucker (zum Bestreuen)

Zubereitung:

Zutaten bereitstellen.



Für die Kürbis-Brownies den Kürbis am besten mit dem Würfler würfen. Dann 100g in etwas Butter anschwitzen, mit ca 100 ml Wasser ablöschen und so lange köcheln lassen, bis der Kürbis weich ist. Abgießen und den Kürbis fein pürieren. Ich habe es in einer kleinen Pfanne gemacht, da es echt nicht viel ist. Flüssigkeit blieb keine über. Habe den gekochten Kürbis in die Gewürzmühle mit einem kleinen Schuss Milch gegeben um es zu pürieren.

Schokolade und Butter in kleine Stücke schneiden, zusammen in einem Topf bei sehr geringer Hitze schmelzen. – mache ich auch lieber über einem Topf am Herd da ich die CC in der Zwischenzeit die Eiermasse schlagen lasse.

Eier und Zucker (habe braunen Zucker genommen) mit Ballonbesen ca 10 min schaumig schlagen, danach langsam die Schokolade-Butter-Masse und das Kürbispüree einrühren. Hier habe ich gleich den Ballonbesen eingesetzt lassen und auf min. gerührt. Zum Schluss Haselnüsse*, Mehl und Backpulver unterheben. (habe ich eigentlich nicht gemacht)

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. In meinem Fall eine etwas kleinere Wanne als ein Blech genommen und auch noch abgeteilt. Die Masse daraufleeren und mit einer Teigkarte glattstreichen. 100g Kürbis waren mir zuwenig und deshalb habe ich ca 100 leicht angeschwitzte Kürbiswürfel oben auf verteilt und mit der Teigkarte etwas in den Teig gedrückt. Da nicht alle Nüsse* bei uns so mögen habe ich weniger als die Hälfte in den Teig gegeben und dafür dann auf die Hälfte diese oben auf. Im vorgeheizten Backrohr bei 170 °C 20–25 Minuten backen.



Die Kürbis-Brownies etwas auskühlen lassen und in kleine

Würfel schneiden, mit Staubzucker bestreuen und sofort servieren.

Wer noch zu wenig Kalorien hat, kann Vanille Eis dazu servieren.



≤

Tipp: Nehmt wirklich Kuvertüre oder Bitterschokolade. Das macht bei Brownies echt einen Unterschied!!