

Backen mit Klaus

Saftige Zucchini-Brownies

Zutaten: (Für 1 Blech, ca. 30 Stücke)

- 350 g Zucchini, 150 g weiche Butter, 360 g Zucker, 4 Eier, 100 Mehl,
- 2 Pck. Vanillezucker, 2 gehäufte TL Backpulver, 6 EL Kakao,
- 200 g Nuss-Mix (Walnüsse, Mandeln, Cashew usw.),
- 100 g Edelbitter-Schokolade Kakaoanteil ab 70%,
- 100 g Zartbitterschokolade, Puderzucker

Zubereitung:

1. Einen gefetteten Backrahmen auf ein mit Backpapier belegtes Blech stellen. Zucchini putzen u. grob raspeln. Nüsse grob hacken. Butter mit der Edelbitter-Schokolade schmelzen u. kurz abkühlen lassen.



2. Zartbitterschokolade in Stücke hacken. Eier mit Zucker u. Vanillezucker mehrere Min. schaumig rühren. Mehl mit Kakao u. Backpulver mischen, sieben, unter die Eiermasse rühren. Schoko-Butter unterrühren, dann die Zucchini, Nüsse u. Schokostücke unterheben.



3. Die Masse in den Backrahmen füllen u. im vorgeh. Ofen bei 175°C Ober-/Unterhitze ca. 35 Min. backen. Kuchen abkühlen lassen, ausformen u. mit Puderzucker bestreuen.



Tipp des Chaoten: Den Kuchen mit Minze dekoriert servieren.

