

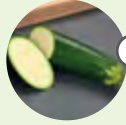
## Zucchini-Schoko-Brownies



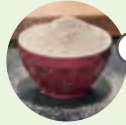
**Zutaten** für 1 kleines Blech



190 g Rohrohrzucker



620 g Zucchini



250 g Dinkelmehl (Type 630)



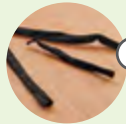
60 g Kakaopulver  
zum Backen



2 TL Backpulver



1 Prise Jodsalz mit Fluorid



Messerspitze Vanille



60 ml Rapsöl



100 g Kuvertüre, zartbitter



Nach Belieben bunte  
Zuckerperlen



**Küchenwerkzeuge** **Zeit** 45 min  
(inkl. 20 min Backzeit)

- Schüssel
- Handrührgerät mit Knethaken
- Küchenreibe
- Kleiner Topf
- Küchenwaage
- zum Topf passende Schüssel
- Küchenmesser
- Löffel
- Schneidebretter
- Brownie Backform  
(alternativ ein kleines Backblech oder eckige Auflaufform)

### \* Variation

Statt der Kuvertüre  
können die Brownies auch  
nur mit Puderzucker  
bestäubt werden.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages

[www.in-form.de](http://www.in-form.de)  
[www.diekuechenpartie.de](http://www.diekuechenpartie.de)

## Zucchini-Schoko-Brownies



### Zubereitung für 1 kleines Blech

- 1** Zucchini waschen und fein reiben. Flüssigkeit gut ausdrücken.
- 2** Die trockenen Zutaten in einer Schüssel mischen.
- 3** Dann Öl und Zucchiniraspel mit untermischen und mit dem Handrührgerät rühren bis eine zähflüssige Masse entsteht.
- 4** Den Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (Umluft: 180°C, Gas: Stufe 4) vorheizen.
- 5** Die Backform mit Backpapier auslegen und die Ränder mit Öl einpinseln.
- 6** Die Teigmasse in die Form gießen, glattstreichen und im Ofen für mindestens 20 Minuten backen.
- 7** Die Kuvertüre klein hacken, in einem Wasserbad schmelzen und die abgekühlten Brownies damit überziehen. Nach Belieben noch mit bunten Zuckerperlen verzieren.



### Tipps + Tricks

- Falls ihr nur ein großes Backblech habt, könnt ihr mit Alufolie einen Rahmen bauen, um es zu verkleinern.
- Dieses Rezept ist übrigens vegan.

### Eigene Notizen

---

---

---

---

---

zusammen**lecker**kochen

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages