



Saftige Schoko-Brownies mit Zucchini

Rezept für: 1 Kuchen

Zutaten:

100 g Schokolade, Vollmilch
400 g Zucchini
250 g Butter
4 Eier
300 g Zucker
200 g Mehl
3 TL Backpulver
80 g Kakao

Form: kleine Auflaufform z. B.: 29 x 17 cm

backen: 50-60 Minuten, 180°C mittlere Schiene

Zubereitung:

Den Backofen vorheizen.
Währenddessen die Schokolade in Stücke schneiden oder reiben (das geht am einfachsten, wenn die Schokolade sehr kalt ist).
Danach die Zucchini waschen und fein reiben.
Als Nächstes Butter, Eier, Zucker schaumig rühren und anschließend die restlichen Zutaten dazu geben und alles gründlich vermischen.
Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Form füllen und im unteren Drittel des Backofens 50-60 Minuten bei 180°C backen. Stäbchenprobe machen!

Zubereitung im Thermomix®

Den Backofen vorheizen.
Währenddessen die Schokolade 5 Sekunden/Stufe 5 hacken und umfüllen.
Danach die Zucchini waschen, in Stücke schneiden und in 5 Sekunden/Stufe 5 reiben.
Als Nächstes die restlichen Zutaten und die Schokolade zur Zucchini in den Mixtopf geben und ca. 1 Minute/Stufe 3 alles gründlich vermischen.
Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Form füllen und im unteren Drittel des Backofens 50-60 Minuten bei 180°C backen. Stäbchenprobe machen!

Quelle: <https://www.organisation-mit-sabine.de/saftige-schoko-brownies-mit-zucchini/>