



Gesamtzeit: 55 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 9 Portionen

Kürbis Brownies

Kürbis Brownies

200 g Zartbitterschokolade

150 g Butter

150 g Zucker

100 g Rinatura Rohrzucker Bio

2 Eier

200 g Kürbispüree (z.B. aus Hokkaido, nicht zu wässrig)

1 Teelöffel Vanilleextrakt

180 g Mehl

40 g Kakaopulver (ungesüßt)

1 Teelöffel Rinatura Weinsteinbackpulver Bio

1 Teelöffel Salz

1 Teelöffel Zimt

Kürbis Brownies

1.

Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine kleine quadratische Backform mit Backpapier auslegen.

Schokolade und Butter langsam schmelzen und etwas abkühlen lassen.

Zucker, Rohrzucker und Eier verrühren. Kürbispüree und Vanille unterrühren. Die Schokoladen-Butter-Mischung einrühren.

Mehl, Kakao, Backpulver, Salz und Zimt in einer weiteren Schüssel vermischen und nur kurz unterheben.

Den Teig in die Form füllen und glatt streichen. 30–35 min. backen. Ein Holzstäbchen sollte noch einige feuchte Krümel haben – so bleiben die Brownies schön fudgy.

Etwas abkühlen lassen und anschließend in Stücke schneiden.