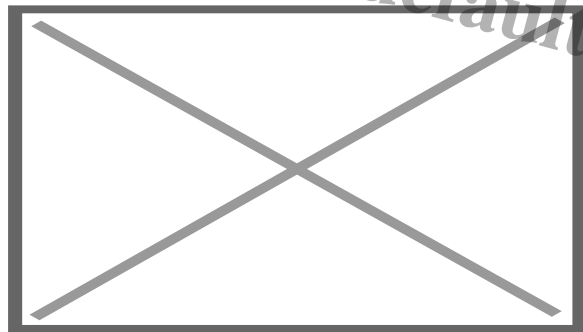




## Brownie

### Description



### Zutaten für 2 Portionen

- 75 g Butter
- 100 g Zartbitterschokolade (70 % Kakaoanteil), grob gehackt
- 50 g Mehl
- 130 g Rohrohrzucker
- 4 TL Kakao, entölt
- 0.5 TL Natron
- 0.5 TL Backpulver
- 1 Vanilleschote, davon das Mark
- 1 Prise Meersalz
- 2 Eier
- 150 g Zucchini, gesäubert und mit Schale grob gerieben
- 100 g Walnüsse, grob gehackt
- 1 Portion Butter für die Backform/Gläser
- 1 Portion Mehl für die Backform/Gläser
- 3 Halbliter Weckgläser

### Schritt 1:

Zunächst Butter mit 50 g Schokolade schmelzen und beiseite stellen.

**Schritt 2:**

Mehl, Kakao, Natron, Backpulver und Vanillemark in einer Schüssel mischen. Eier mit Zucker in eine Rührschüssel geben und mit den Schneebesen des Handrührgerätes auf höchster Stufe schaumig schlagen, bis der Zucker gelöst ist.

**Schritt 3:**

Mehlmischung nun langsam einrühren und gut untermischen, bis der Teig eine glatte Konsistenz hat. Nun Butter-Schokoladen Mischung einarbeiten. Restliche Schokolade, Zucchini und Walnüsse zuletzt unterheben.

**Schritt 4:**

Teig in gut gebutterte, mit Mehl ausgestreute Gläser geben, Gläser nur bis gut zur Hälfte füllen und Teig glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei Umluft: 150°C/E-Herd bei 180°C 25-30 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, etwas ruhen lassen, lauwarm oder kalt vernaschen.

Vorbereitungszeit: 20 Minuten

Kochzeit: 30 Minuten

Insgesamt: 50 Minuten

**Category**

1. Kuchen und Kekse

**Date Created**

Juni 10, 2017

**Author**

rezeptadmin

*default watermark*