



farmgoodies
So entsteht das Gute

ZUCCHINI-SCHOKO-BROWNIE 🌿

Erstellt am 19.07.2023

Rezept von Mona Eder alias "Bon Appetit - Rosemarie"

vegetarisch leicht ⌚ 60 min

Entdecke den verführerischen Zucchini-Schoko-Brownie von "Bon Appetit - Rosemarie": ein saftiger Genuss voller Schokolade und einer geheimen Zutat 😊! Mit einer mittelgroßen Zucchini, hochwertigem Bio-Rapsöl und Schokolade zauberst du ein Backblech voller Leckerei. Lass dich überraschen!



Zutaten für 1 Backblech / Schwierigkeitsgrad: mittel

- 5 Eier
- 250g Zucker
- 1 TL Vanillezucker
- 1/8 Liter Rapsöl (FARMGOODIES) als Geheim Zutat 😊
- 500 geriebene Zucchini
- 100g Weizenmehl
- 100g Dinkelvollmehl
- 1/2 TL Backpulver
- 1 Messerspitze Zimt
- 3 EL Kakao feinherb
- 100g gehackte oder geriebene Walnüsse
- Ca. 1/6 Liter Mineralwasser
- Marillenmarmelade
- 1/8 Liter Schlagobers
- Dunkle Kochschokolade

Zubereitung:

☛ Ganze Eier, Zucker und Vanillezucker sehr schaumig rühren; Rapsöl dazugeben; grob geriebene Zucchini, Mehl, Kakao, Walnüsse, Zimt, Backpulver und Mineralwasser mit dem Schneebesen gut unter die Teigmasse rühren; die Masse sollte dickflüssig sein – die benötigte Menge Mineralwasser hängt davon ab, wie saftig die Zucchini ist;

☛ Backblech mit Backpapier auslegen, die Masse auf das Blech leeren und bei 180° Grad Ober-/Unterhitze 45min backen;

☛ aus dem Rohr nehmen und noch heiß mit flüssiger Marillen Marmelade bestreichen;

☛ Für die Schokoladeglasur Schlagobers in einem kleinen Topf vorsichtig erhitzen und so viel Schokolade unterrühren, bis eine dickflüssige Masse entsteht; über den Brownie leeren und mittels Schwenken verteilen; auskühlen lassen; am besten schmeckt der Brownie gut gekühlt aus dem Kühlschrank.