

## Zucchini Brownies

### Zutaten für 9 Stück:

- 150 g Zucchini
- 2 Eier
- 125 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 75 g Butter
- 100 g Zartbitterkuvertüre
- 100 g gemahlene Mandeln
- 75 g Weizenmehl
- 1 Prise Salz
- 30 g Backkakao
- 1 TL Backpulver
- 50 g Schokochunks



<b>Arbeitszeit:</b>	ca. 15 Minuten
<b>Kochzeit/Backzeit:</b>	ca. 30 Minuten
<b>Gesamtzeit aktiv:</b>	ca. 45 Minuten

### Zubereitung:

1. Wasche die Zucchini und raspel sie fein.
2. Schmelze Butter und die Kuvertüre im Warmwasserbad.
3. Schlage die Eier mit Zucker und Vanillezucker für 3 Minuten auf höchster Stufe schaumig.  
Rühre die Butter-Kuvertüre-Mischung unter.  
Gib die geriebene Zucchini dazu.
4. Mische die Mandeln mit Mehl, Backpulver, Salz und Backkakao. Hebe die Mehlmischung unter die anderen Zutaten.
5. Heize den Backofen auf **180°C Ober-/Unterhitze** auf.  
Belege eine quadratische Backform (unsere hat 23 cm) mit Backpapier. Gib den Teig hinein.  
Bestreue ihn mit den Chocochunks.
6. Backe die Brownies mit Zucchini für **30 Minuten**.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

