

Rezept für die saftigen Kürbisbrownies von Gourmet Kids

Zutaten

| | |
|-----------|---|
| 250 g | Zartbitter-Schokolade |
| 190 ml | Öl, geschmacksneutral |
| 3 EL | Kakaopulver |
| 225 g | Zucker |
| 1 Pkg. | Vanillezucker |
| 5 | Eier |
| 210 g | Mehl |
| Ca. 125 g | Kürbiswürfel, 5x5 mm (z.B. Muskat oder Hokkaido) |
| | Butter |
| | Bei Bedarf etwas Backpulver (1/4 Pkg.) und etwas Milch (2-3 EL) |
| | Gehackte Kürbiskerne zum Bestreuen |



Zubereitung

1. Schwitzt die Kürbiswürfel in etwas Butter an und löscht sie mit wenig Wasser ab. So lange köcheln lassen, bis sie weich sind und dann pürieren. Wenn ihr möchtet, könnt ihr die Kürbiswürfel aber auch gleich roh in den Teig geben.
2. Bringt etwas Wasser in einem großen Topf zum Kochen und hängt einen kleinen Topf so hinein, dass er den Boden des größeren Topfes nicht berührt. Gebt die Schokolade hinein und lasse sie langsam zergehen. Verrührt das Öl und die Schokolade mit einem Schneebesen und gebt anschließend das Kakaopulver, den Zucker, den Vanillezucker und den Kürbis dazu.
3. Fügt die Eier nacheinander hinzu. Wichtig: Nach jedem Ei die Masse gut verrühren.
4. Hebt zum Schluss Mehl und Backpulver unter.
5. Streicht die Masse mit einer Teigkarte auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.
6. Streut die Kürbiskerne auf den Teig und backt den Kuchen im vorgeheizten Backrohr bei 170 Grad für ca. 20–25 Minuten.

Tipp: Wer mag, kann die Brownies noch mit etwas Zimt verfeinern.