Avocado-Brownies

Das Rezept für die Avocado-Brownies mit Schokolade und Kakao gelingt einfach und ist rasch gebacken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

100 g	Zartbitterschokolade
100 g	Vollmilchschokolade
2 Stk.	Avocados
3 Stk.	Eier
1 Packung	Vanillezucker
150 g	brauner Zucker
1 Prise	Salz
50 g	Backkakao
2 TL	Backpulver
80 g	Weizenmehl (Type 405)
	Butter (für die Form)
1 Stk.	Backform (ca. 28x23 cm)

Zubereitung

1. Die saftigen **Avocado-Brownies** sind rasch gebacken. Dafür den Backofen rechtzeitig auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2. Die Schokolade grob zerhacken, in eine Schüssel geben und im heißen Wasserbad schmelzen. Die Avocados der Länge nach halbieren, Kern entfernen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel herausnehmen. Danach mit einer Gabel zerdrücken. Jetzt die Eier, braunen Zucker, Vanillezucker und geschmolzene Schokolade hinzugeben und gut rühren. Das Mehl mit Backpulver, Backkakao, Salz versieben, zur Masse geben und verrühren.

3. Die Masse in die Form geben, glatt streichen und im Backrohr zirka 30 Minuten backen. Stäbchenprobe machen.

Unsere Empfehlung
Backform 28,5 x 23 x 4 cm
antihaftbeschichtet,
hitzebeständig zur Backform



Tipp