# Kidneybohnen-Brownies

Die Kidneybohnen-Brownies sind ein nicht alltägliche Rezept Idee. Bei einer Süßspeise erwartet man nicht unbedingt Bohnen auf der Zutaten Liste.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Gesamtzeit:** 45 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 300 g | Kidneybohnen (gekocht) |
| 2 Stk. | Eier |
| 80 g | Zucker |
| 2 EL | Kakaopulver |
| 150 g | Schokolade |
| 1 TL | Backpulver |

## Zubereitung

1. Für die **Kidneybohnen-Brownies** den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.
2. Die gekochten Kidneybohnen und Eier in eine Schüssel geben und fein pürieren.
3. Die grob gehackte Schokolade, Zucker, Kakaopulver und Backpulver dazu geben und gut verrühren.
4. Eine Form mit zirka 20 x 30 cm mit Backpapier auslegen und die Masse in die Form geben und verstreichen.
5. Im vorgeheizten Backofen zikra 25 Minuten backen.

## Tipp

Die Kidneybohnen-Brownies mit Staubzucker bestäuben.