# 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

| | |
|---|---|
| **Arbeitszeit:** | ca. 15 Minuten |
| **Kochzeit/Backzeit:** | ca. 30 Minuten |
| **Gesamtzeit aktiv:** | 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 und bestreue ihn mit den Chocochunks. Backe die Brownies für **30 Minuten**.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.