

## Rezept

# Kürbis-Brownies

Ein Rezept von Kürbis-Brownies, am 28.06.2026

## Zutaten

<b>250 g</b> Hokkaido-Kürbis	<b>200 g</b> Bitterschokolade (99 % Kakaoanteil)
<b>200 g</b> Butter	<b>120 g</b> Rohrohrzucker
<b>3</b> Eier (M)	<b>100 g</b> Vollkorn-Weizenmehl
<b>50 g</b> Weizenmehl (Type 405)	<b>1 1/2 TL</b> Backpulver
<b>20 g</b> Kakaopulver	

### Ausserdem

Auflaufform (25 x 15 cm)

weiche Butter für die Form

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 16 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 165 kcal, 8 g F, 5 g EW, 17 g KH

## Zubereitung

1. Backofen auf 180° vorheizen, die Form mit Butter ausstreichen. Den Kürbis fein raspeln. Schokolade in Stücke brechen, mit der Butter in einen Topf geben und bei kleiner Hitze schmelzen, dabei immer wieder umrühren.
2. Zucker und Eier in eine Rührschüssel geben und mit einem Schneebesen glatt verrühren. Schoko-Butter-Mix unterrühren. Mehle, Backpulver und Kakao in einer Schüssel mischen, auf die Schoko-Eier-Masse geben und mit einem Teigspatel unterheben, dann die Kürbisraspel untermischen. Den Teig in die Form füllen und glatt streichen.
3. Die Form in den vorgeheizten Ofen (Mitte) geben und den Teig 25-30 Min. backen. Danach herausnehmen, auskühlen lassen und in 16 Stücke schneiden.