

Rezept

Kürbis-Kokos-Brownies

Ein Rezept von Kürbis-Kokos-Brownies, am 09.06.2026

Zutaten

500 g Muskatkürbiswürfel	280 g Zucker
200 g Mehl	180 g Kokosraspel
2 TL Backpulver	200 g dunkle Blockschokolade
150 g Butter	5 Eier
Salz	150 g weiße Kuvertüre

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 20 Brownies | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 320 kcal

Zubereitung

1. Die Hälfte des Kürbis mit 30 g Zucker in einem Sieb abtropfen lassen. Den Rest mit 50 g Zucker 6 Min. kochen und pürieren. Den Backofen auf 180° vorheizen. Mehl, 100 g Kokosraspel und Backpulver vermengen. Schokolade mit Butter schmelzen. Eier mit 1 Prise Salz schaumig schlagen, 200 g Zucker unterschlagen. Schokomasse, Mehl und Kürbis unterrühren. Die Masse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen und etwa 30 Min. (Mitte; Umluft 160°) backen. Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und auf die abgekühlten Brownies streichen. Mit Kokosraspeln bestreuen.