

Zucchini-Brownies

Reicht für

ein Backblech 30 cm × 40 cm

Zutaten

1200 g Zucchini
120 g Öl
575 g Hafermehl
125 g Kartoffelmehl
120 g Kakao
200 g Zucker oder 320 g Traubenzucker
1 Päckchen Weinsteinbackpulver
200 g Kakaonibs
100 g gehackte Mandeln oder 50 g Kokosraspel

Zubereitung

Die Zucchini waschen und sehr fein raspeln.

Das Öl unter die Zucchini-Raspeln mischen.

Hafermehl, Kartoffelmehl, Kakao, Kakaonibs, Weinsteinbackpulver und Zucker vermischen.

Die Mehl-Mischung unter die Zucchini-Öl-Mischung rühren.

Den Teig auf dem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und glattstreichen.

Die gehackten Mandeln bzw. die Kokosraspeln über den Teig streuen.

Die Brownies im vorgeheizten Ofen 40 Minuten lang bei 175 °C mit Ober- und Unterhitze backen.

haltbar machen

einfrieren

Zubereitungszeit

Vorbereitung: 30 Minuten

Backzeit: 40 Minuten