



## Vegane Brownies mit Kürbis



Gute Vorbereitung ist beim Backen das A & O und erleichtert Ihnen die Arbeit ungemein. Am stressfreisten backen Sie, wenn Sie zuvor alle Zutaten bereitstellen und bestenfalls schon abwiegen. So müssen Sie während des Backens nicht mehr viel überlegen, können nichts vergessen und haben alle Zutaten direkt zur Hand.

## Schritt 1:

Halbieren Sie zunächst den Kürbis. Legen Sie beide Hälften für bis zu 45 Minuten bei 200° Umluft in den Backofen. Sollte er zu schnell braun werden, kein Problem! Decken Sie den Kürbis einfach mit etwas Alufolie ab. Zwischendurch einfach mal mit einem Messer testen, wie weich das Fruchtfleisch ist. Währenddessen können Sie schon 150 g der Schokolade in einem Wasserbad schmelzen und leicht abkühlen lassen. Achtung, die Schokolade kann klumpig werden, sollte sie zu schnell wieder abkühlen!



## Schritt 2:

In einer Schüssel können Sie nebenbei die trockenen Zutaten wie Mehl, Zucker, Vanillezucker, Backkakao, Backpulver und Salz miteinander vermischen.

Den weichen und leicht abgekühlten Kürbis können Sie von seiner Schale befreien und das Fruchtfleisch in die Schüssel zu den anderen Zutaten geben. Fügen Sie nun noch die Milch, die geschmolzene Schokolade und das Öl hinzu und verrühren Sie alles zu einem gleichmäßigen Teig.

Hacken Sie den Rest der Schokolade und heben Sie sie zusammen mit 150 g der Mandeln unter den Teig, den Sie dann in einer Backform (ausgelegt mit Backpapier) gleichmäßig verteilen können.

Die restlichen Mandeln können Sie über die Masse streuen. Backen Sie die Brownies für etwa 30 bis 40 Minuten bei 180° Umluft.



## Schritt 3:

Wenn die Brownies ein wenig abgekühlt sind, können Sie sie in etwa 16 Stücke schneiden. Nun heißt es noch lauwarm genießen und sich den Herbst schmecken lassen!



## Tipp:

Die Mengenangaben für die Kürbisbrownies sind perfekt für eine traditionelle Brownieform. Sollten Sie ein normales Backblech verwenden, nehmen Sie die doppelte Menge der angegebenen Zutaten.

- [twittern](#)
- [teilen](#)
- [merken](#)
- [teilen](#)
- [E-Mail](#)

Link zum Beitrag:

<https://www.knauberwelt.de/rezept/kuerbisbrownies/>