

Reicht für einen Kindergeburtstag


GOURMET
KIDS

Dein Rezept

> Kürbisbrownie <

www.gourmet-kids.at

> Kürbisbrownie <

Das brauchst du dazu:

- 250 g Schokolade
- 190 ml Öl
- 3 EL Kakaopulver
- 225 g Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 5 Eier
- 210 g Mehl
- 125 g Kürbiswürfel
- bei Bedarf etwas Backpulver (¼ Pkg.), etwas Milch (2–3 EL)
- gehackte Kürbiskerne zum Bestreuen

Tipp:

Schwitze die Kürbiswürfel in etwas Butter an, „lösche“ mit wenig Wasser ab und lasse sie so lange köcheln, bis sie weich sind. Je nach Belieben kannst du den Kürbis fein pürieren oder die Kürbiswürfel so in den Teig geben.

So einfach geht's:

1.

Bringe etwas Wasser in einem großen Topf zum Kochen und hänge einen kleinen Topf so hinein, dass er den Boden des größeren Topfes nicht berührt. Gib die Schokolade hinein und lasse sie langsam zergehen.

Verrühre das Öl und die Schokolade mit einem Schneebesen. Gib anschließend das Kakaopulver, den Zucker, den Vanillezucker und den Kürbis dazu.

2.

Füge die Eier nacheinander hinzu. Wichtig: Nach jedem Ei die Masse gut verrühren. Hebe zum Schluss Mehl und Backpulver unter.

3.

Streiche die Masse mit einer Teigkarte auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech. Streue die Kürbiskerne auf den Teig und backe den Kuchen im vorgeheizten Backrohr bei 170 °C ca. 20–25 Minuten.