



MEIN GENUSS




Kürbis-Brownies




It's a match!

Muskatnuss mit seinem süßlich-würzigen Aroma verleiht den Kürbis-Brownies den letzten Schliff.

 Vorbereitung
15 min

 Niveau
Mittel

 Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 Hokkaido Kürbis schneiden, Kerne entfernen und würfeln. 150ml Wasser zum Kochen bringen und Kürbiswürfel für ca. 10 Minuten köcheln lassen, bis der Kürbis weich ist. Wasser abgießen und Kürbis fein pürieren. Abkühlen lassen.
- 2 Zartbitterschokolade und Butter im Wasserbad schmelzen und kurz abkühlen lassen. Anschließend Zucker, Salz und Eier unterrühren.
- 3 Mehl und Ceylon Zimt hinzufügen und zu einem Teig verrühren. Ein kleines Backblech einfetten. Backofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Brownieteig auf dem Blech verteilen und glatt streichen.
- 4 Um den Kürbisteig herzustellen, Frischkäse, Zucker, Butter und Ei gut verrühren. Muskat, Zimt und Piment hinzufügen. Nun noch das abgekühlte Kürbispüree hinzugeben.
- 5 Kürbisteig auf dem Brownie-Teig verteilen. Mit einer Gabel hineinstechen und den Brownieteig mit einer Hebelbewegung nach oben holen. Auf diese Weise das ganze Blech marmorieren. In den Backofen geben und für 25-30 Minuten backen lassen.

Zutaten

Kürbisteig:

200 g Hokkaido-Kürbis
200 g Frischkäse
1 Prise Ceylon Zimt
1 Prise Muskatnuss
1 Prise Piment
1 Ei
70 g Zucker

Brownie-Teig:

200 g Zartbitterschokolade
125 g Butter
120 g Mehl
130 g Zucker
2 Eier
1 Prise Salz
1 Prise Ceylon Zimt

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 03.10.2025.