



Kürbis Brownies mit Streusel



Zutaten

Für das Kürbispüree:

ca. 0,5 l Wasser
1 mittelgroßer Hokkaido-Kürbis

Für die Schokostreusel:

60 g Mehl
20 g Zucker
20 g brauner Zucker
10 g Backkakao
45 g kalte Margarine
1 TL Vanillepaste
1 Prise Salz

Für den Kürbisteig:

250 g Mehl
90 g brauner Zucker
2 TL Backpulver
1/2 TL Zimt
1/2 TL Ingwer, gemahlen
1/2 TL Nelken, gemahlen
1 Prise Muskat
350 g Kürbis-Püree
1 reife Banane
80 ml Agavendicksaft
60 ml Rapsöl
1 EL Apfelessig
1 TL Vanillepaste

Für den Schokoteig:

2 EL Backkakao
4 EL Haferdrink

Sonstiges:

Backform 20x20 cm
Margarine zum Einfetten
Backpapier

Rezeptinfo

Zutaten für 12 Portionen

Zubereitungszeit: 30 Min.

pro Portion: 1109 kJ, 265 kcal, 43,5 g Kohlenhydrate, 3,9 g Eiweiß, 8,9 g Fett, 0 mg Cholesterin, 1,7 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €



Zubereitung

Kürbis und Brownies – du glaubst, das passt nicht zusammen? Und ob! Ein zimtiger Teig mit Kürbispüree trifft auf eine schokoladige Brownie-Schicht: Unsere Kürbis-Brownies sind an Cremigkeit einfach nicht zu überbieten! So easy versüßt du dir den Herbst! Überzeuge dich selbst. Hier geht's zum Rezept:

Step 1

Im ersten Schritt bereitest du das Kürbispüree zu. Dafür kannst du den Kürbis waschen, halbieren und die Kerne mit einem Löffel entfernen. Nun den Kürbis grob würfeln, in einen Topf geben, mit Wasser bedecken und weich kochen. Dann gießt du das Wasser ab, pürierst den Kürbis mit einem Pürierstab fein und lässt das Püree abkühlen. Als nächstes kannst du alle Zutaten für die Streusel in einer Schüssel mit den Händen verkneten und beiseite stellen. Dann die Backform einfetten und mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Step 2

Nun kannst du in einer Schüssel Mehl, Zucker, Backpulver und die Gewürze mit einem Schneebesen vermischen. Dann die Banane mit der Gabel zerdrücken und 350 g Kürbispüree abwiegen. Jetzt Banane, Püree, Ahornsirup, Rapsöl, Apfelessig und Vanillepaste hinzugeben. Alles nur kurz zu einem glatten Teig verrühren.

Step 3

Im nächsten Schritt ca. 2/3 des Kürbisteiges in die Backform verteilen und den restlichen Teig mit Backkakao und Pflanzenmilch verrühren und auf den orangenen Teig verteilen. Dann mit einer Gabel spiralförmig durch die Teigschichten ziehen. Nun kannst du den Streuselteig über den Brownieteig verteilen. Im Ofen für ca. 45 Minuten backen. Anschließend eine Stäbchenprobe machen und vor dem Servieren auskühlen lassen.