



Zucchini-Brownies - vegan

Zutaten Brownies:

620g Zucchini
250g Mehl
60g Backkakao
1 TL Natron
¼ TL Salz
240g Zucker
60ml Öl
2 TL Vanilleextrakt
2 TL Rum oder Pflanzenmilch

Zutaten Guss:

300g Zucker
75ml Pflanzenmilch
75ml Öl
5 EL Backkakao
1 EL Vanilleextrakt
1 EL Rum oder Pflanzenmilch

Zubereitung Brownies:

Backofen auf 150°C Umluft (175°C Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Zucchini klein raspeln.

Mehl und Kakao in eine Rührschüssel sieben.

Natron, Salz und Zucker dazu geben und mit einem Kochlöffel etwas vermischen.

Geraspelte Zucchini, Öl und Vanilleextrakt / Rum dazu geben und mit dem Teigschaber nur so lange verrühren, bis sich alle Zutaten verbunden haben.

Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech (ca. 30x40cm) geben und mit einer Winkelpalette gleichmäßig verstreichen.

Auf mittlerer Schiene ca. 20 bis 25 Min. backen. Beim der Stäbchenprobe darf ruhig noch ein bisschen Teig am Stäbchen kleben. Für den Guss müssen die Brownies nicht abgekühlt sein.

Zubereitung Guss:

Einfach alle Zutaten in einen Topf geben und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen.

Den Guss unter Rühren ca. 1 bis 2 Minuten aufkochen lassen, dann vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Dann sofort über die Brownies gießen.

Die Brownies werden durch die Zucchini richtig schön saftig und man schmeckt die Zucchini nicht durch.