



würzige brownies mit kürbis

Zutaten für 6 Personen:
Für den Schokoladenteig:
 200 g dunkle Schokolade
 100 g Huile d'olive de Provence g.U.
 150 g Zucker
 85 g Mehl
 3 Eier + 1 Eigelb
 1 Teelöffel Backpulver

Für den Kürbisteig:
 175 g pürierter Kürbis*
 25 g Zucker
 15 g Mehl
 1 Ei
 1 Teelöffel gemahlener Zimt und 1 Prise gemahlener Anis (oder 2 Teelöffel Viergewürz)



Zubereitung: 20 Min.
Garzeit: 35 Min.

Ofen auf 170 °C vorheizen.

Schokoladenteig zubereiten: Die Schokolade im Wasserbad schmelzen und dann das Olivenöl nach und nach unter Rühren hinzufügen.

Die ganzen Eier und das Eigelb mit dem Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen.

Geschmolzene Schokolade, dann das Mehl und das Backpulver einarbeiten. Gut umrühren.

Kürbisteig zubereiten: Das Ei mit dem Zucker in einer anderen Schüssel schaumig schlagen.

Kürbispüree, Gewürze und schließlich das Mehl hinzufügen. Gut vermischen.

Den Schokoladenteig in eine gefettete Brownieform geben.

Mit dem Kürbisteig bedecken. Mit einem Messer durch die beiden Teige ziehen, um sie zu vermischen und die Marmorierungen zu erzeugen.

Für 35 Minuten in den Ofen schieben.

Abkühlen lassen und dann aus der Form nehmen.

Mit Marshmallows-Gespinstern oder -Vampiren oder kleinen Spinnen verzieren.

*Wenn Sie diesen Kuchen backen, planen Sie auch Kürbispüree für die Hauptmahlzeit ein ;)