



## Kürbis - Brownies

### Zutaten (für ein kleines Blech ca. 20x20 cm)

- 300 g Hokkaidokürbis (ohne Kerne)
- 3 Eier
- 85 g Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 100 g Kokosöl (oder Butter)
- 100 g Zartbitterschokolade
- 100 g Dinkelmehl
- 1 TL Backpulver
- 2 EL Backkakao
- 150 g Frischkäse
- 1 TL Zimt
- 1 TL geriebene Orangenschale
- 1 Msp. Nelken gemahlen



### Zubereitung

1. Ofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen
2. Den Kürbis mit Schale in Spalten schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und für 30 Minuten backen. Aus dem Ofen geben und fein pürieren, abkühlen lassen.
3. Zartbitterschokolade zusammen mit dem Kokosöl (oder Butter) über einem Wasserbad schmelzen lassen.
4. Eier mit Zucker und Vanillezucker aufschlagen
5. Geschmolzene Schokolade unter Rühren dazugeben.
6. Das Mehl, Backpulver und Backkakao zur Schoko-Eier Masse geben und gut verrühren.



7. Das Kürbispüree (ca. 150 g) mit dem Frischkäse und den Gewürzen (Zimt, Orangenschale, Nelken) gut verrühren.
8.  $\frac{3}{4}$  der Browniemasse auf ein kleines Backblech (mit Backpapier belegt) verteilen. Kürbispüree abwechselnd mit der restlichen Schokomasse löffelweise in die vorbereitete Form geben. Mit einer Gabel marmorieren.
9. Bei 180 Grad Ober- und Unterhitze für 30-35 Minuten backen. Die Kürbis-Frischkäsemasse bleibt etwas cremig.

