

Schoko-Avocado-Brownies

24 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Browniemasse:

- 3 Eier (Größe M)
- 150 g Braunzucker
- 90 g flüssige Vollmilchkuvertüre (29 Grad)
- 50 g Backkakao
- 70 g geriebene Mandeln
- ½ KL Dr. Oetker Natron
- 10 ml Dr. Oetker Bourbon Vanille Extrakt
- 2 zerdrückte Avocados
- 100 g gehackte Zartbitterkuvertüre

1 Browniemasse:

Für die Masse Eier mit Braunzucker in eine Rührschüssel geben und verrühren. Kuvertüre, Kakao, Mandeln, Natron und Aroma dazugeben und mit dem Schneebesen verrühren. Avocados Kuvertürestücken mit dem Kochlöffel unterrühren.

2 Einen Backrahmen (20 x 20 cm) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech stellen. Die Masse einfüllen und glatt streichen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 190 °C

Heißluft 170 °C

Backzeit: 35 Minuten