



Avocado Brownies

Schritte: 5

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

8 - 10 Portionen

200 g	Zartbitterschokolade	2	Avocados, essreif
3	Eier	1 Pck.	Vanillezucker
150 g	brauner Zucker	50 g	Kakaopulver
½ Pck.	Backpulver	40 g	Mehl
40 g	Mandeln o. Haselnüsse, gemahlen		

Zubereitung

Zubereitung

Zartbitterschokolade im Wasserbad schmelzen.

Avocados halbieren und das Avocadofleisch herauslösen und mit der Gabel zerdrücken.

Dann Eier, Vanillezucker, braunen Zucker, Kakaopulver, Mehl und Nüsse oder Mandeln dazugeben und verrühren.

Zum Schluss die geschmolzene, nicht mehr ganz so heiße Schokolade dazugeben und nochmals verrühren.

Auf einem Blech bei ca. 180 ° C (Umluft: 160 ° C) für ca. 20 – 25 Min. backen.