


Schoko Avocado Brownies

etwa 24 Stücke

 gelingt leicht

 bis zu 20 Min.



Zutaten:

Brownie-Teig:

2 Stk. Avocados
90 g Milkschokolade, in Stücken
90 g dunkle Schokolade, in Stücken
3 Eier, verknüpft
150 g brauner Zucker
50 g Kakaopulver
70 g Mandeln, gemahlen
½ TL Dr. Oetker Natron
1 Beutel Dr. Oetker Finesse
Natürliches Bourbon-Vanille-Aroma

1 Vorbereiten:

Eine Backform von ca. 20x20cm einfetten.

Backofen vorheizen:

Ober-/Unterhitze 190 °C

Heißluft 170 °C

2 Schokolade schmelzen:

Die Schokolade entweder im Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen und etwas abkühlen lassen.

3 Teig:

Die Eier und den braunen Zucker in einer Schüssel mischen. Dann die geschmolzene Schokolade, das Kakaopulver, die gemahlene Mandeln, das Vanille-Aroma und das Natron hinzufügen und gut verrühren.

In einer zusätzlichen Schüssel die Avocados zerdrücken und zum Teig hinzufügen und vermischen.

④ Backen:

Den Brownie-Teig in der bereits eingefetteten Form gleichmässig verteilen und die Form auf den Rost in der Mitte des vorgeheizten Ofens schieben.

Ober-/Unterhitze 190 °C

Heißluft 170 °C

Backzeit: etwa 35 Minuten

Nach ca. 35 Minuten mit einer Stricknadel oder einem Zahnstocher in die Mitte des gebackenen Teigs stechen. Wenn kein Teig mehr daran kleben bleibt, sind die Brownies fertig. Danach abkühlen lassen, in Stücke schneiden und geniessen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Am Besten eignen sich sehr reife Avoados, die schon weich genug sind und somit einfacher zu zerdrücken sind.
- Zerdrücken Sie die Avocados sehr gut und gleichmässig, sodass sie sich gut mit dem Teig vermischen lassen. Ansonsten kann es sein, dass in den Brownies noch Avocado-Stücke sichtbar sind.