

Mini-Walnuss-Brownies

mit Kürbis

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Backzeit: 30 Minuten

Zutaten

Für 36 Minis

Für den Teig:

300g Kürbisfruchtfleisch (Hokkaido oder Butternut)

1 EL Zucker

Je 1 Prise Currypulver, gemahlener Zimt und Muskatnuss

200 g dunkle Schokolade

100g Butter

200g Zucker

5 Eier

1 Prise Salz

150g Walnüsse, fein gehackt

200g Mehl

½ TL Backpulver

Außerdem:

Backpapier für das Backblech

150g helle oder dunkle Schokolade zum Bestreichen

Anmerkungen: Die Brownies lassen sich auf dem Blech zubereiten und dann beliebig portionieren oder gleich einzeln in Muffinförmchen backen. Diese kann man portionsweise einfrieren und so lange Freude daran haben.

Zubereitung:



Kekse backen
Bücher lesen
und mehr

1. Das Kürbisfruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. In einem Topf 1 EL Zucker schmelzen und die Kürbiswürfel einrühren, dann 100ml Wasser zugeben und das Ganze aufkochen. Mit Currypulver, Zimt und Muskatnuss würzen und den Kürbis 5-8 Minuten weich kochen. Anschließend mithilfe des Stabmixers pürieren. Die Schokolade in kleine Stücke brechen und zusammen mit der Butter in einer hitzebeständigen Schüssel über einem Wasserbad schmelzen.
2. Den Backofen auf 180 °C (Umluft 160 °C) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen. Mit einem elektrischen Handrührgerät Zucker, Eier und Salz schaumig schlagen. Schrittweise die Schokoladenbutter sowie das Kürbismus einrühren. Zuletzt Walnüsse, Mehl und Backpulver unterheben.
3. Den Teig auf das Backblech geben, glatt streichen und auf der mittleren Schiene knapp 30 Minuten backen. Den gebackenen Teig kurz abkühlen lassen. Die Kuvertüre ebenfalls in einem Wasserbad schmelzen und die Teigfläche damit bestreichen. Abkühlen lassen und in Stücke schneiden.

Quelle: Back-Minis süß & pikant, Rose Marie Donhauser, blv Verlag, ISBN: 978-3-8354-1340-5

Meine Anmerkungen:

- Ich war faul und habe fertig gewürfelten Kürbis aus der Gefriertheke genommen.
- Der Teig ist sehr flüssig. Nicht die Nerven verlieren: er wird fest!!!
- 150 g Kuvertüre empfand ich als etwas wenig für ein ganzes Blech. 200 g waren besser.