



ZUCCHINI BROWNIES

20er quadratische Backform / Auflaufform

Zutaten Teig

240g Mehl

60g Kakao

1 1/2 Teelöffel Natron

1 TL Salz

120ml Öl

260g Zucker

2 TL Vanilleextrakt

2 Tassen geraspelte Zucchini (eventuell 4 EL Wasser dazu)

+Walnüsse

+Schokolade

Zubereitung Teig

1. die Backform einfetten und mit Kakao bestäuben
2. Öl, Vanille, Zucker in eine Schüssel geben und schaumig schlagen
3. die trockenen Zutaten mischen und langsam hinzufügen
4. am Ende mit dem Schaber weiter mengen
5. jetzt die Zucchini dazugeben (eventuell 4 EL Wasser dazu)
6. die gehackten Walnüsse nun in die Masse geben
7. Backform befüllen und bei 175 Grad Ober/Unterhitze für ca 25-30 min backen
8. nun den den Zucchini Brownie mit geschmolzener Schokolade verzieren

Alle Utensilien, die ich benutze findet ihr als Links unter jedem meiner Youtube Videos oder in meinem Story Highlight auf Instagram

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:

markiere Lilly's Cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

Du backst das schon!