

SCHOKOLADIGE AVOCADO BROWNIES

SCHOKOLADIGE AVOCADO BROWNIES

Avocado Brownies standen schon lange auf meiner to-do Liste - ich habe sie immer wieder aufgeschoben und dann doch etwas anderes gebacken. Für meine grüne Woche hier auf dem Blog waren sie aber genau das Richtige und durften auf keinen Fall fehlen! Ich meine schaut euch dieses Frosting an - so quietsch grün, süß und cremig! Und weil meine grüne Woche heute auch schon wieder um ist passen sie gleich doppelt gut, denn am Ende muss es doch einfach ein Dessert geben...



©katha-kocht.de

Zutaten für 6-12 Stück (je nach Größe):

250g Zartbitter Schokolade

250g Zucker

3 Eier, Größe M

1 EL Vanillekonzentrat

30g Kakaopulver

100g Mehl

1/2 Päckchen Backpulver

1 Prise Salz

50g Butter

2 Avocados

Für das Frosting:

1 1/2 Avocados

250g Puderzucker

1/2 EL Vanillekonzentrat

Zubereitung:

Die Schokolade gemeinsam mit der Butter schmelzen. Den Zucker und das Vanillekonzentrat einrühren. Dann nacheinander die Eier zufügen und mit einem Löffel unterheben. Die Avocados dazu geben und alles mit dem Stabmixer pürieren. Kakaopulver, Mehl, Backpulver und Salz zufügen.



Eine Backform mit Backpapier auslegen und den Teig hinein füllen. Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen und die Backform für 25-30 Minuten hinein schieben. Unbedingt mit der Stäbchenprobe

testen ob die Brownies fertig sind. Die Brownies etwas abkühlen lassen.

Die verbliebenen 1 1/2 Avocados aus der Schale lösen und zusammen mit dem Puderzucker in den Mixer geben. Pürieren bis keine Stücke mehr zu sehen sind und ihr eine dicke, süße Creme habt.



Die Brownies dick mit der Creme bestreichen und dann in den Kühlschrank stellen.



Nach drei bis vier Stunden ist das Frosting schon ziemlich gut, am nächsten Morgen war es aber tatsächlich großartig!

Die Avocado Brownies in große oder kleine Stücken schneiden und bis auf den letzten Krümel genießen.

Greift zu!



©katha-kocht.de