

Rezept für vegane Kürbisbrownies

Zutaten:

für den Brownieteig

- 200 g Zartbitterschokolade
- 200 g Mehl
- 50 g Kakaopulver
- 200 g Zucker
- 100 g Apfelmus
- 100 ml Speiseöl
- 200 ml pflanzliche Milch

für die Kürbiscreme

- 200 g Hokkaido-Kürbis
- 100 g veganer Frischkäse (Natur)
- Zimt
- Muskat
- gemahlene Gewürnelken



Zubereitung:

1. Der Kürbis muss nicht geschält werden, es reicht, ihn ordentlich abzuwaschen. Nebenher in einem Topf Wasser aufkochen. Danach ein Stück von ca. 200 g abschneiden und grob würfeln.
2. Die Kürbiswürfel in das kochende Wasser geben und kochen, bis alle Stücke weich sind. Das kann 10 - 20 Minuten dauern.
3. Das Wasser abgießen, den Kürbis in einem Sieb abtropfen lassen und anschließend in einem passenden Gefäß pürieren. Wichtig: Danach etwas abkühlen lassen.
4. Den Frischkäse unter das abgekühlte Püree heben und mit Zimt, Muskat und Nelken würzen. Mit den Gewürzen ruhig großzügig sein.
5. Den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen und eine Backform mit den Maßen 20x25 cm einfetten.
6. Zartbitterschokolade vorsichtig im Topf oder Wasserbad schmelzen und zum Abkühlen beiseitestellen.
7. Die trockenen Zutaten (Mehl, Zucker und Kakaopulver) in einer großen Rührschüssel vermengen. Danach Apfelmus, pflanzliche Milch und Öl unterrühren. Die geschmolzene Schokolade nach und nach hinzufügen, bis ein glatter Teig entsteht.
8. Den Brownieteig in die Backform geben, dann das Kürbispüree in großen Klecksen darauf verteilen.

9. Ähnlich wie bei Marmorkuchen mit einer Gabel oder einem Löffel das Kürbispürree untermischen, damit kleine Wirbel entstehen.
10. Die Kürbisbrownies bei 180° C 25-30 Minuten backen.