



Fuuuudgy-schokoladige Avocado-Brownies mit giftgrünem Topping

Description

Mmmmhhh, so richtig [fudgy-klebrig-schokoladige Brownies](#)... für die lasse ich alles stehen und liegen! Jetzt habe ich in der aktuellen [Sweet Dreams](#) ein Brownie-Rezept mit Avocado entdeckt, das nach sofortiger Umsetzung schrie. Und es hat sich gelohnt. So sehr, dass ich es ganz schnell verbloggen musste, weil ich Euch eine solche Kästlichkeit einfach nicht lange vorenthalten kann öY™, .



Teig für Avocado-Brownies



fudgy Avocado-Brownies



ungebackene Avocado-Brownies



Avocado-Brownies mit Avocado-Topping
Klebrige Brownies mit giftigem
Recipe Type: Brownies
Avocado-Topping
Author: Schokohimmel

... mega-fudgy Avocado-Brownies

Ingredients

- 115 g + 60 g dunkle Schokolade (ich: 73 % Kakaogehalt)
- 1 + 1/2 Avocado
- 110 g Zucker
- 1 großes Ei
- gemahlene Vanille nach Geschmack
- 15 g Kakaopulver (Back-Kakao)
- 45 g Mehl
- 1/4 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 1/2 EL Öl (ich: Rapsöl)
- 150 g Puderzucker

Instructions

1. Den Backofen auf 180°C (Umluft: 160°C) vorheizen, die Brownie-/Auflaufform mit Backpapier auslegen. 115 g Schokolade schmelzen, 60 g Schokolade grob hacken.
2. Eine Avocado in einem Rührbecher mit dem Stabmixer pürieren. Dann mit Zucker, Ei und Vanille verrühren und die geschmolzene Schokolade dazugeben. Ein Hand-Schneebeesen reicht zum Vermengen.

3. Die „trockenen Zutaten“ Kakaopulver, Mehl, Backpulver und Salz erst separat vermischen und dann kurz unter den Avocado-Zucker-Mix rühren, anschließend das Ei hinzugeben. Die gehackte Schokolade unterziehen.
4. Den (zerhiebenen) Teig in die Form füllen, glatt streichen und ca. 30 Minuten im heißen Ofen backen. Abkühlen lassen.
5. Für das Topping 1/2 Avocado mit Puderzucker pürieren. Auf die Brownies streichen und dann (sobald das Topping drauf ist) sofort genießen.

Serving size: zwei 10x10 cm-Auflaufformen

Notes

Für eine quadratische 20x20 oder 22x22 cm-Backform kann Ihr das Rezept einfach verdoppeln. Die Backzeit bleibt identisch.

Wer auf Brownies steht, dem befähle ich: nachbacken! Allein der Schokoteig ist ein klebriges Schoko-Zucker-Träumchen: bitters, schokoladig, fudgy (ein besseres Wort gibt es für diese Konsistenz nicht). Wer richtig köstliche „pure“ Brownies möchte, ist mit diesem Rezept gut bedient. NEIN, die Avocado schmeckt man nicht. Sie sorgt einfach für das Fett im Teig und natürlich für die herrliche Konsistenz.

Das Topping ist ein Hingucker, allein schon wegen der Farbe. Hier schmeckt man die Avocado aber irgendwie raus, sofern das bei Avocado überhaupt möglich ist. Es ist eine s, perfekte Begleitung zum dunklen Brownie. Wer dennoch skeptisch ist, kann das Topping einfach weglassen oder ein anderes ohne Avocado zubereiten.

Es müssen nicht immer Brownies sein – [fudgy Blondies](#) und oder ein [fudgy Erdnussbutter-Kuchen](#) sind auch gern gesehen! Ihr habt die Qual der Wahl – lasst es Euch schmecken und genießt den Sonntag! TM,

Category

1. Brownies & Blondies
2. Schokolade

Tags

1. Avocado
2. Brownies
3. Ei
4. Puderzucker
5. Schokolade
6. Topping

Date Created

27. September 2015

Author

schokohimmel