Artikel vom 06.09.2023 · Ausgedruckt am 26.11.2026, 07:33 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/kuerbis-brownies

# Kürbis-Brownies



Foto: Julia Ernsting

**Zutaten (für eine Backform 23 x 23 cm):**

**Teig:**

110 g Butter,
160 g Zartbitterschokolade,
100 g brauner Zucker,
100 g weißer Zucker,
1 Prise Salz,
3 Eier,
1 TL Vanilleextrakt,
145 g Weizenmehl,
¼ TL Zimt,
30 g Schokodrops,
30 g gehackte Pekanüsse.

**Kürbisteig:**

200 g Frischkäse,
60 g Butter,
100 g weißer Zucker,
2 Eier,
30 g Weizenmehl,

200 g Butternut-Kürbisfleisch ohne Schale,
1 TL Zimt,
0,5 TL Muskatnuss,
¼ TL Piment,
¼ TL Nelken.

**Dekoration:**

40 g Pekanüsse,
30 g Schokodrops.

**Zubereitung:**

Kürbis entkernen und im Backofen bei 200 °C circa 45 Minuten backen bis das Kürbisfleisch weich ist. Das Kürbisfleisch auskühlen lassen, aus der Schale kratzen und mit dem Stabmixer pürieren. Für den Brownieteig die Schokolade und Butter über dem Wasserbad schmelzen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Eier, Zucker, Vanillepaste und Salz schaumig rühren. Die lauwarme Schokolade einfließen lassen und von Hand unterheben. Mehl und Zimt mischen und zusammen mit den Schokodrops und den gehackten Pekanüssen von Hand unterheben. Für den Kürbisteig Frischkäse, Butter und Zucker verrühren. Eier dazugeben und zusammen mit dem Kürbis-Mus unterrühren. Mehl und die Gewürze mischen und von Hand unterheben. Den Backrahmen fetten auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Die Hälfte des Brownieteig in die Backform geben und glattstreichen. Anschließend abwechselnd Brownieteig und Kürbisteig mit einem Esslöffel in den Backrahmen geben und mit einem Messer ineinander streichen sodass ein marmoriertes Muster entsteht. Pekanüssen und Schokodrops darauf streuen und circa 25 Minuten backen. Der Teig sollte nicht ganz durchgebacken sein, da die Brownies sonst zu trocken werden. Den Brownie auskühlen lassen und danach in gleichmäßige Vierecke schneiden.

*Julia Ernsting*