Artikel vom 28.01.2026 · Ausgedruckt am 11.11.2026, 19:52 Uhr

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

Zucchinibrownies



Foto: Anne Weidenbörner

Zutaten:

900 g Zucchini

375 g Mehl

1 Pck. Schoko-Chunks

90 g Backkakao

1 Pck. Backpulver

160 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

60 ml neutrales Öl

30 ml Milch

1 Prise Salz

Zubereitung:

Zucchinis waschen und mit einer Reibe fein raspeln. Das Mehl und das Kakaopulver in eine große Schüssel sieben und anschließend Backpulver, Vanillezucker, Zucker und Salz hinzugeben. Nun die übrigen Zutaten mit in die Schüssel geben und mit einem Kochlöffel grob mischen (der Teig bleibt sehr fest). Die Masse auf einem Backblech verteilen und im vorgeheizten Ofen (175 °C Ober-/Unterhitze) circa 20 bis 25 Minuten backen.

Tipp: Grüne Zucchinis lassen sich besser verstecken als gelbe. Eignet sich super zum Einfrieren.

Anne Weidenbörner