



# HALLOWEEN-BROWNIES MIT KÜRBIS

## Zutaten:

Zutaten (eckige Backform ca. 20x30cm):

- 250 g flüssige Butter
- 1 kleiner Hokkaidokürbis
- 190g Mehl
- 320 g Zucker
- 4 Eier
- 200g geschmolzene Zartbitterschokolade
- 3 gehäufte EL Backkakao
- 1 TL Zimt
- Prise Muskat
- 80 g Schoko Chunks/Schokodrops

Guss:

- 2 gehäuften EL Backkakao
- 3 EL Puderzucker
- etwas Wasser

Deko:

- Schokodrops
- Halloween Streusel (orange, weiß, schwarz)

## So geht's:

- 1 Den Backofen auf 180 Grad O/U vorheizen.
- 2 Den Kürbis waschen, den Stängel entfernen, halbieren und die Kerne entfernen. Den Kürbis in dicke Scheiben schneiden, auf ein Backpapier legen und für 30-40 min in den Backofen geben, bis der Kürbis weich wird. Diesen dann, mit Schale, fein pürieren.
- 3 Den pürierten Kürbis mit der flüssigen Butter, dem Mehl, Zucker und Eiern verrühren. Backkakao, Gewürze und geschmolzene Schokolade unterrühren. Zuletzt Schoko Chunks unterheben. Eine eckige Backform oder einen Backring (ca. 20 x 30cm) mit Backpapier auslegen, den Brownieteig einfüllen, gleichmäßig verteilen für für ca. 20-25 min backen (lieber etwas kürzer statt zu lange, die Brownies sollen nicht trocken werden).
- 4 Den pürierten Kürbis mit der flüssigen Butter, dem Mehl, Zucker und Eiern verrühren. Backkakao, Gewürze und geschmolzene Schokolade unterrühren. Zuletzt Schoko Chunks unterheben. Eine eckige Backform oder einen Backring (ca. 20 x 30cm) mit Backpapier auslegen, den Brownieteig einfüllen, gleichmäßig verteilen für für ca. 20-25 min backen (lieber etwas kürzer statt zu lange, die Brownies sollen nicht trocken werden).

- Ober-/Unterhitze
- 180 Grad
- ca. 20-25 min Backzeit