MÖVENPICK



Salted Caramel mit Zucchini Espresso Brownie

Für 6 Portionen brauchst Du:

Mövenpick Salted Caramel

100 g Zucchini

100 g dunkle Schokolade

1 TL löslicher Kaffee

100 g Butter

150 g Zucker

2 Eier

25 g Kakaopulver

25 g Mehl

Prise Salz

Und so geht's:

1. Alles parat? Backofen auf 180°C vorheizen

2. Zucchini waschen, grob raspeln und zur Seite stellen.

3. Schokolade, Butter und löslichen Kaffee in eine hitzebeständige Form geben und im Wasserbad vorsichtig schmelzen lassen. Dann etwas abkühlen lassen.

4. Eier und Zucker mit einem Handrührgerät schaumig schlagen.

5. Mehl mit Kakao gut vermischen, zur Eiermasse geben und unterheben. Butter-Schokoladen-Mischung in den Teig geben und gut verrühren.

6. Nun Zucchiniraspeln unterheben.

7. Eine Backform mit Backpapier auslegen. Den Teig in die Form geben, glatt streichen und ca. 30 Min. backen. Der Kuchen sollte bei einer Stäbchenprobe noch leicht feucht sein, da dies die Saftigkeit der Brownies ausmacht.

8. Etwas abkühlen lassen, in Stücke schneiden und mit Mövenpick Salted Caramel genießen.