heute gibt es...

Kürbisbrownies

Zutaten: (Form ca. 30cm x 40cm)

- 500g Hokkaidokürbis (schon geputzt)
- 6 EL + 300g Zucker
- 2 TL Zimt
- ½ TL geriebene Muskatnuss
- 10 EL Wasser
- 170g Doppelrahm-Frischkäse
- 8 Eier
- 500g Zartbitterkuvertüre
- 400g weiche Butter
- 150g Mehl
- 100g Kakaopulver
- 1 TL Backpulver
- 4 Prisen Salz

Zubereitung:

1. Kürbis in kleine Stücke schneiden, mit 6 EL Zucker, Zimt, Muskatnuss und Wasser in einen Topf geben und bei schwacher Hitze im geschlossenen Topf sehr weich dünsten.
2. Das weiche Fruchtfleisch danach fein pürieren, durch ein Sieb Streichen und den Frischkäse und 2 Eier gut unterrühren.
   Anschließend die Masse etwas abkühlen lassen.
3. Die Kuvertüre hacken und im Wasserbad unter Rühren schmelzen.
4. Den Backofen auf 160°C (Umluft) vorheizen.
5. Die Butter mit der Küchenmaschine oder dem Handrührgerät schaumig rühren, den restlichen Zucker und die 6 Eier gut unterrühren und zuletzt noch die flüssige Schokolade untermischen.
6. Mehl, Kakaopulver, Backpulver und Salz mischen und kurz unter die Schokomasse rühren, bis die trockenen Zutaten untergemengt sind. Nicht viel länger, da die Brownies sonst zäh werden.
7. Nun den Schokoteig gleichmäßig in eine gefettete Backform verteilen, anschließend die Kürbismasse esslöffelweise daraufgeben und mit einer Gabel wie bei einem Marmorkuchen leicht unterziehen.
8. Die Brownies im Backofen für ca. 60 Minuten backen (mit Stäbchenprobe prüfen) und dann in der Form auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, bevor diese aus der Form genommen werden.