

Zucchini-Brownie mit Pekannüssen



Zutaten:

- 2 Zucchini (etwa 500g)
- 200g weiche Halbfettbutter
- 100g Erythrit
- 200g Birkenzucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 5 Eier
- 125g Dinkelmehl
- 100g Kokosmehl
(oder weitere 100g Dinkelmehl)
- 60g Kakao
- 1 Pck. Backpulver
- 125ml Milch



Rezept ergibt **12 Stücke** à 130 Gramm.

Zeitaufwand:

- Kuchen vorbereiten: 30 Minuten
- Backen: 45 Minuten

Zubereitung:

- 1) Zucchini waschen, abtrocknen und reiben. Masse in ein Handtuch geben und einen Großteil der Flüssigkeit auspressen.
- 2) Pekannüsse hacken.
- 3) Ofen vorheizen: Umluft 150°C / Ober- und Unterhitze: 170°C.
- 4) Weiche Butter, Birkenzucker, Erythrit, Vanillezucker und 1 Prise Salz mit einem Rührgerät cremig rühren. Die Eier nach und nach unterrühren.
- 5) Dinkelmehl, Kokosmehl, Backpulver und Kakao vermischen und nach und nach unterrühren. Die Milch unterrühren.
- 6) Geriebene Zucchini unterrühren.
- 7) Eine Kuchenform (etwa 24x24cm) mit Backpapier auslegen. Das Backpapier vorher nass machen und dann ausdrücken. So lässt es sich besser formen.
- 8) Teig in die Kuchenform füllen.
- 9) Mit Pekannüssen und Schokodrops bestreuen.
- 10) Kuchen für 45 Minuten in den Ofen schieben.

11) Auskühlen lassen und genießen.

12) Guten Appetit!



Nährwerte für den ganzen Kuchen:

3859 kcal

387,1g KH

109,7 E

227,2 F

Nährwerte für 1 Stück (135 Gramm)

322 kcal

32,5g KH

9,1g E

19,0g F

<https://fddb.mobi/>
<https://eatsmarter.de/>
Packungsrückseiten

Noch mehr leckere Rezepte: jejoskitchen.de