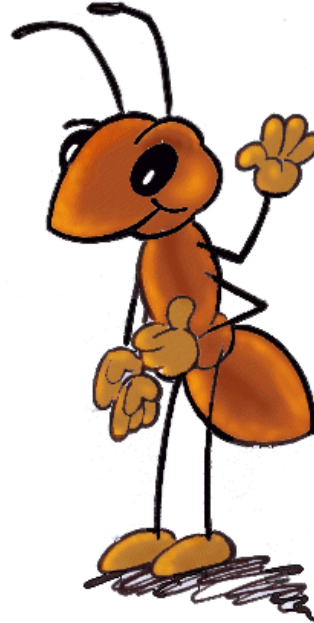


# Avocado Brownies

## Zutaten:

- 100g Vollmilchschokolade
- 100g Zartbitterschokolade
- 2 Avocados (ca. 150 – 200g pro Stück)
- 3 Eier
- 1 Pck. Vanillezucker
- 100g brauner Zucker
- 1 Prise Salz
- 50g Kakaopulver
- 2 TL Backpulver
- 80g Mehl
- Etwas Butter/Margarine für die Form



## Zubereitung:

Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Ein kleines Blech (28,5x23 cm) einfetten. Schokolade zerkleinern und in einer Schüssel im Wasserbad zum Schmelzen bringen. Avocados halbieren, den Kern entfernen und mit einem Löffel das Fruchtfleisch herausnehmen. Fruchtfleisch mit einer Gabel zerdrücken und mit Eiern, Vanillezucker und braunem Zucker verrühren. Schokomasse hinzugeben und verrühren. Salz, Kakaopulver, Mehl und Backpulver hinzufügen und kurz verrühren. Teig in die Form geben und mit einem Teigspatel glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen etwa 20 Minuten backen.

Nach Belieben noch eine Glasur oder Verzierung auftragen, oder einfach so essen.  
Mein Tipp: Zusammen mit einer Kugel Vanilleeis superlecker!