

## Avocado Brownies mit Frosting - schokoladig, fudgy, grün!

VORBEREITEN

30  
Min.

ZUBEREITEN

30  
Min.

NIVEAU



Zugegeben, alle Kollegen, die mit skeptischem Blick beobachteten, wie ich die gruselig-grüne Creme auf den Schoko-Teig strich, fragten sich wohl in Gedanken: "Oh Gott, was tut sie nur den leckeren Brownies an?!" Und wenn ich ehrlich bin, konnte ich ihre Skepsis gut verstehen - so ganz geheuer war mir die Sache auch noch nicht. Aber man soll ja immer mal wieder etwas Neues probieren.

Bei diesen Brownies hat sich der Mut zu Grün definitiv gelohnt! Geschmacklich etwas anders als die klassische Variante, sind diese Avocado-Schoko-Happen genau das Richtige für experimentierfreudige Brownie-Fans.

### Zutaten für 12 Portionen

#### Für die Brownies

2 Avocados  
300 g dunkle Schokolade (70% Kakaoanteil)  
200 g Zucker  
2 Eier  
90 g Mehl  
20 g Backkakao  
1/2 Teelöffel Backpulver  
1 Prise(n) Salz  
3 Esslöffel Pflanzenöl

#### Für das Frosting

1 Avocado  
1/2 Teelöffel Vanilleextrakt  
1 Limette  
100 g Puderzucker

#### Besonderes Zubehör

eckige Backform

Mehr Avocado für die Brownies dieser Welt - so lautet meine Forderung, nachdem ich diese saftigen Schoko-Happen mit ihrer knallig grünen Zuckerhaube probiert habe.

- 1 -

Backofen auf 170 °C vorheizen. Backform einfetten oder mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Für die Brownies Avocados schälen und entkernen. Fruchtfleisch mit einer Gabel zerdrücken und verrühren, bis eine glatte Creme entsteht. 220g Schokolade hacken und über einem Wasserbad schmelzen.

- 3 -

Avocadocreme und Schokolade mit einem Schneebesen verrühren. Zucker, Eier und Öl nach und nach unterrühren.

- 4 -

Mehl, Kakao, Backpulver und Salz mischen und sieben. Mit einem Holzlöffel vorsichtig unter die Schoko-Masse heben, bis gerade so ein Teig entsteht.

- 5 -

## Avocado Brownies mit Frosting - schokoladig, fudgy, grün!

Restliche Schokolade grob hacken und unterheben. Teig in die Form geben und im heißen Ofen 28-30 Minuten backen. Brownies komplett auskühlen lassen und kaltstellen.

- 6 -

Für das Frosting Limette auspressen. Avocado schälen, entkernen und mit Vanilleextrakt und Limettensaft in einem Mixer zu einer glatten Creme verarbeiten. Puderzucker sieben und nach und nach mit einem Schneebesen unterrühren. Brownies mit Frosting bestreichen und in 12 Stücke schneiden.