

## Ein Rezept aus der Neubergerhof-Küche:

### ZUCCHINI – WALNUSSBROWNIES

#### **Zutaten**

4 Eier, 26 dag Staubzucker, 1 pkg. Vanillezucker, 10 dag Mehl, 1 Prise Salz, 1 Pkg. Backpulver, 15 dag Butter, 20 dag Zartbitterkuvertüre, 4 TI Kakaopulver, 30 dag Zucchini (gerieben und ausgedrückt), 20 dag geh. Walnüsse, 10 dag Schokolade

#### **Zubereitung:**

Eier, Staubzucker, Vanillezucker und Salz schaumig schlagen. Mehl und Backpulver unterrühren.

Kuvertüre und Butter zerlassen und gemeinsam mit dem Kakaopulver dazurühren.

Anschließend die Zucchini, Walnüsse und die in Stückchen geschnittene Schokolade unterheben.

Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und bei 180° etwa eine dreiviertel Stunde backen.

**Guten Appetit und gutes Gelingen  
wünscht das Neubergerhof- Küchenteam!**