

# Kürbis-Brownie

Vegan zubereitete Brownies aus einer Backmischung mit einer leckeren Kürbiscreme on top.

etwa 16 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



## Zutaten:

**Backform (liegt der Backmischung bei):**

### Kürbispüree:

300 g Hokkaido-Kürbis  
4 EL Wasser

### Teig:

1 Backm. Dr. Oetker LoVE it!  
Pflanzliche Brownies  
150 ml Wasser  
80 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

### Kürbisbelag:

1 Pck. Dr. Oetker Dessert-Soße  
Vanille-Geschmack zum Kochen  
60 g Zucker  
2 TL gemahlener Zimt  
1 Msp. gemahlene Muskatnuss  
100 g veganer Frischkäse

Wie backe ich schokoladige vegane Brownies aus einer Backmischung?:

## 1 Kürbispüree:

Kürbis waschen, in Spalten schneiden, Kerne und Fasern entfernen. Kürbis in grobe Stücke schneiden und mit dem Wasser zum Kochen bringen, mit Deckel in etwa 10 Min. weich kochen, dabei ab und zu umrühren (ggf. Wasser ergänzen, wenn es verkocht). Anschließend pürieren und abkühlen lassen.

## 2 Vorbereiten:

Die Backform (liegt der Backm. bei) nach Anleitung (auf der Backform) aufstellen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 160 °C**  
**Heißluft etwa 140 °C**



**3** Teig zubereiten:

Backmischung für den Teig in eine Rührschüssel geben, Wasser und Öl hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) in 2 Min. kurz auf niedriger und dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verrühren. Teig in die Backform füllen.

**4** Kürbisbelag zubereiten:

Kürbispüree mit Dessert-Soßen-Pulver, Zucker, Zimt, Muskatnuss und veganem Frischkäse verrühren. Den Kürbisbelag auf dem Brownieteig verstreichen und mit einer Gabel etwas vermischen, so dass ein schönes Muster entsteht.

**5** Backen:

Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: 50 - 55 Min.**

- 6** Das Gebäck in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Rand der Form mit einem Tafelmesser lösen. Seiten der Form aufklappen und den Kürbis-Brownie in etwa 16 Stücke schneiden.

Tipps aus der Versuchsküche

- Das Kürbispüree kann man gut einen Tag im Voraus kochen.

