

Zucchini-Cheesecake-Brownies

Schnell gemacht & unglaublich lecker! Diese Brownies sind ein echter Geheimtipp: Saftig, schokoladig und mit einer cremigen Cheesecake-Schicht obendrauf. Die Zucchini sorgt für eine wunderbar zarte Konsistenz – ohne den Geschmack zu verändern. Perfekt, wenn's mal schnell gehen soll und trotzdem richtig saftig-schokoladig schmecken darf!

glutenfrei, weizenfrei, maisfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für eine Form mit etwa 38 x 25cm

Für den Teig:

200 g Zucchini
120g Butter (ggf. laktosefrei)
120 g Zucker
1 Prise Salz
3 Eier (M)
200g Schokostreusel (ggf. laktosefrei)
175g [Mehlmischung UNIVERSAL von Tanjas glutenfrei](#) ODER 140g helle glutenfreie Mehlmischung auf Maisbasis
20g Kakaopulver
1/2 P. Backpulver

Für den Belag:

250g Speisequark 20% Fett (ggf. laktosefrei)
45g Zucker
1 P. Vanillezucker
40g Speiseöl

1 Ei

1/2 P. Vanillepuddingpulver

Außerdem:

Etwas Butter (ggf. laktosefrei) für die Form

1. Die Backform mit Butter auspinseln.
2. Zucchini putzen, waschen und längs halbieren. Falls die Schale sehr fest ist, den Zucchini schälen. Große Kerne mit einem Löffel entfernen, dann den Zucchini **fein** reiben.
3. Für den Teig Butter, Zucker und Salz cremig rühren. Die Eier einzeln zufügen und jeweils gut untermischen. Alle restlichen Zutaten für den Teig zur Masse geben und alles gut verrühren. Den Teig in die Form einfüllen.
4. Alle Zutaten für den Belag verrühren und esslöffelweise auf den Kuchenteig geben.
5. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 40 Minuten backen.
6. Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen und in der Form auskühlen lassen! Wird der Kuchen noch warm aus der Form genommen, so zerfällt dieser leicht.

Milchfrei – Tipp: Butter durch vegane Margarine ersetzen. Speisequark durch 200g Quakersatz auf Sojabasis tauschen.



rezepte-glutenfrei.de



rezepte-glutenfrei.de



rezepte-glutenfrei.de