

## PELZMANN SCHOKO AVOCADO BROWNIES

3 Eier  
300 g Zucker  
250 ml PELZMANN Avocadoöl  
120 g Schokolade  
80 ml Wasser  
30 g Kakaopulver  
150 g Mehl  
Mark einer Vanilleschote  
60 g Schokolade gehackt



---

Die Eier mit dem Zucker mehrere Minuten in der Küchenmaschine aufschlagen bis eine dickliche Creme entsteht. In der Zwischenzeit das Pelzmann Avocadoöl in einem Topf erhitzen und darin die Schokolade unter Rühren schmelzen. Wasser{warm} und Kakao unterrühren. Die Schokoladen-Kakao-Masse unter Rühren unter die Eiermasse heben. Das Mehl und Vanillemark einrühren. Zum Schluss die Schokoladenstücke unterheben. Den Backofen auf 180° Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Backform {20 cm Länge} mit Backpapier auslegen oder mit Avocadoöl austreichen. Die Masse einfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze für 25 Minuten backen. Anschließend auskühlen lassen.

**Tipp:**

Brownies immer mit Ober- und Unterhitze backen – dadurch werden diese besonders saftig.