

Schoko-Chili-Brownies mit Avocado-Creme

Für zwei Personen

$\frac{1}{2}$ reife Avocado	65 g Zucker	20 g Mehl
1 TL Backpulver	25 g Butter	3 Eier
60 ml Milch	1 Vanilleschote	5 g Chilipulver
10 g Zimtpulver	4 g Kakaopulver	Salz

Den Backofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Pfanne mit der Butter erhitzen und schmelzen lassen. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark heraus kratzen. 40 Gramm Zucker, die Eier, das Mehl, das Backpulver, das Kakaopulver, die Hälfte des Vanillemarks, eine Prise Salz, die Hälfte des Zimtpulvers und das Chilipulver in einer Schüssel verrühren, die geschmolzene Butter dazugeben und alles gut vermischen. Anschließend den Teig in eine flache Backform geben und 20 bis 25 Minuten im Ofen backen. Die Avocado von Schale und Kern befreien und zusammen mit der Milch, dem restlichen Zucker, dem restlichen Vanillemark und dem restlichen Zimtpulver zu einer Crème verrühren. Anschließend in eine kleine Schüssel füllen und kalt stellen. Die Schoko-Chili-Brownies mit der Avocadocreme auf Tellern anrichten und servieren.

Michelle Cummings-Koether am 19. Dezember 2013