**Saftiger Schoko-Bronies**

*Zutaten:*

* 560 g Zartbitterschokolade
* 560 g Butter
* 200 g Kakaopulver
* 12 Stk Eier
* 960 g Zucker
* 1 Priese Vanille
* 1 Priese Salz
* 480 g Mehl
* 900 g Zucchinipüree (nur das weiße von der Zucchini pürieren)

*Zubereitung:*

Zuerst den Ofen auf 170°C vorheizen.

 Im Wasserbad oder Mikrowelle die Butter zusammen schmelzen und dann das Kakaopulver mit dem Schneebesen einrühren und die Mischung etwas abkühlen lassen.

 In einer zweiten Rührschüssel die Eier, Zucker Salz und Vanille verrühren und dann die Schokoladenmischung nach und nach hinzugeben.

Jetzt Das Zucchinipüree dazu geben.

Zuletzt das Mehl hinzugeben und mit möglichst wenig rühren einarbeiten, bis kein Mehl mehr zu sehen ist.

Die Masse in ein Blech mit Backpapier geben und ca. 18-20 Minuten backen.