

# Zucchini-Schoko BROWNIES

Eine Kombination aus Zucchini, Banane und Schokolade ist spannend. Die dabei entstehenden Brownies sind eine himmlische Kombination, vielleicht sogar eine **Leckerei für Götter**, so zumindest der griechische Name für Kakao (theobroma).

## Bittersweet chocolate

Schokolade macht glücklich, heißt es. Aber nur selten trifft das auch auf die Kakaobauern und -bäuerinnen in Äquatornähe zu. Eine Folge der großen Armut der Bauernfamilien ist die **Kinderarbeit**. Geschätzt 2 Millionen Kinder arbeiten allein in Westafrika unter ausbeuterischen Bedingungen in der Kakaoproduktion. Grundsätzlich fehlen Schulen und qualitativ hochwertige Schulbildung sowie das Bewusstsein für die Wichtigkeit von **Bildung als Weg aus der Armut**. Kakao von Fair Trade Produzent\*innen hat keinen bitteren Beigeschmack. Die Kakaobauern und -bäuerinnen erhalten einen fairen Preis für ihre Ware und haben die Möglichkeit, ihre Kinder in die Schule zu schicken. Zudem können Fair Trade Prämien in den Ausbau der Schulbildung investiert werden. Der Faire Handel ist ein nachhaltiger und vielschichtiger Lösungsansatz für einen selbstbestimmten Weg aus der Armut.



## Zutaten

180 g	Dinkelmehl
150 g	<b>Rohrzucker*</b>
100 g	<b>Zartbitterschokolade*</b> , gehackt
65 g	<b>Kakaopulver*</b> , ungesüßt
250 g	Zucchini, geraspelt
1	reife <b>Banane*</b> , zerdrückt
60 g	pflanzliches Öl (Sonnenblumenöl, <b>Kokosöl*</b> auch <b>Olivenöl*</b> )
80 ml	Pflanzendrink
1 ½ TL	Backpulver
1 MSP.	<b>Vanillemark*</b>
	eine Prise <b>Salz*</b>

\*erhältlich in den Südtiroler Weltläden

1. Das Backrohr auf 175°C Umluft vorheizen und eine Auflaufform mit Backpapier auslegen.

2. In einer großen Schüssel alle trockenen Zutaten vermischen und anschließend die flüssigen Zutaten, unter anderem die gehobelten Zucchini und die zerdrückte Banane, hinzufügen und alles zu einem homogenen Teig verrühren.

3. Den Teig in die Auflaufform geben und für etwa 35 Minuten backen. Wer die Brownies schön saftig mag, sollte sie nicht zu lange backen. Je länger sie gebacken werden, umso trockener werden sie. Beim Stäbchen-Test darf daher noch etwas Teig kleben bleiben.

## Tipp

Da jeder Zucker eine ganz individuelle Geschmacksnote hat, braucht es nicht zwingend eine Messerspitze. Vanillemark, um einen vollmundigen Geschmack zu erhalten. Einen intensiven Karamellgeschmack haben zum Beispiel der Fair-Trade-Zucker „**Dulcita**“ und „**Mascobado**“. Sie verleihen den Brownies ein herrliches Aroma, weshalb das Vanillemark auch weggelassen werden kann.