

Rote-Bete-Brownies

Rote Bete machen diese herrlich schokoladigen Brownies nicht nur saftig, sondern auch ein bisschen gesünder.

12 Stücke
Vorbereiten:
20 Min.
Garen: 1 Std.



Tipp

In einer luftdicht schließenden Box kannst du die Brownies 3-4 Tage aufbewahren.

Tipp

Rote Bete färben sehr stark. Zieh beim Reiben lieber Handschuhe an, damit deine Finger nicht lila werden.

1 Reiben!

Heize den Backofen auf 180°C vor. Lege die Roten Beten in einen Topf mit kochendem Wasser und koche sie bei schwacher Hitze in 30–35 Minuten gar. Gieße sie ab und lass sie etwas abkühlen. Dann kannst du sie pellen und reiben. Stelle sie dann erst einmal zur Seite.



2



Stelle eine hitzefeste Schüssel auf einen Topf mit kochendem Wasser. Gib Schokolade und Butter hinein und lass beides schmelzen. Rühre ab und zu um.

3



Verrühre Zucker und Eier in einer Schüssel. Rühre danach die flüssige Schokoladenmischung unter.

Zutaten:

- 250 g Rote Bete
- 200 g dunkle Schokolade, in kleine Stücke gebrochen
- 200 g Butter, gewürfelt, und etwas Butter für die Form
- 200 g hellbrauner Zucker
- 3 Eier
- 150 g Mehl
- 1½ TL Backpulver
- 50 g Kakaopulver

Besonderes Zubehör

Quadratische Backform (22×22 cm, 3–4 cm hoch), gefettet

4



Rühre nun Mehl, Backpulver und Kakao und danach die geriebenen Roten Beten unter.

5



Fülle den Teig in die Backform, streiche ihn glatt und backe ihn 25 Minuten. Stich ein Holzstäbchen hinein. Wenn kein Teig daran haftet, ist der Kuchen fertig. Lass den Kuchen in der Form abkühlen. Dann kannst du ihn stürzen und in Stücke schneiden.

