



Saftige Rote-Bete-Brownies

Zutaten

300 g Rote Bete
180 g Butter
200 g Brauner Zucker
50 g Backkakao
2 Eier
180 g Mehl
1 große Prise Salz
150 g Bitterschokolade

Zubereitung

Die Rote Bete samt Schale für ca. 40 Minuten kochen. Anschließend abkühlen lassen, schälen, grob würfeln und in einer Küchenmaschine oder mithilfe eines Pürierstabs fein pürieren.

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft) vorheizen und eine Backform (ca. 24 x 24 cm) mit Backpapier auslegen. Die Schokolade grob hacken.

Die Butter schmelzen und in eine große Schüssel geben. Den Zucker, den Backkakao sowie die Eier hinzugeben und gut umrühren, sodass sich der Zucker etwas auflöst. Anschließend das Mehl, das Salz, die pürierte Rote Bete sowie die gehackte Schokolade unterheben bis ein gleichmäßiger Teig entsteht.

Den Teig in die vorbereitete Form füllen, glattstreichen und für ca. 35 Minuten backen. Die Brownies anschließend abkühlen lassen.