

Saftige Rote-Rüben-Brownies



Sei amol a'gmiasig!

ZUBEREITUNG

20 min
• • ○

Zutaten

FÜR 1 KLEINES BACKBLECH

- 500 g gekochte Rote Rüben
- 250 g Butter
- 200 g dunkle Schokolade
- 100 g Dinkelvollkornmehl (ca. 7 EL)
- 1 Packerl Vanillezucker
- ½ Packerl Backpulver
- 70 g Kakaopulver (ca. 6 EL)
- 150 g Honig (ca. 7 EL)
- 3 zimmerwarme Eier

Zubereitung

- 1 Das Backrohr auf 180°C Ober-/ Unterhitze vorheizen und ein kleines Backblech mit Backpapier auslegen. Die Roten Rüben pürieren und beiseite stellen.
- 2 Nun die Butter in einem Topf am Herd zusammen mit der Schokolade auf kleiner Flamme schmelzen lassen. Währenddessen die trockenen Zutaten (Mehl, Vanillezucker, Kakaopulver, Backpulver) vorbereiten bzw. mischen.
- 3 Sobald die Butter-Schoko-Mischung nur mehr lauwarm ist, die Eier sowie den Honig einrühren und die trockenen Zutaten und schließlich die Roten Rüben untermischen.
- 4 Teig auf dem Backblech verteilen und bei 180°C Ober-/ Unterhitze für 40 min. backen.

Tipp

Diese Brownies sind sehr gehaltvoll.
Am besten mit vielen FreundInnen teilen!