

# Beetroot BROWNIES

## ZUTATEN FÜR EIN BLECH (20 x 30 cm):

6 Eier  
150 g weißer Zucker  
brauner Zucker  
200 g Zartbitterschokolade  
250 g Butter  
4 EL Sonnenblumenöl  
160 g Mehl  
1 TL Backpulver  
100 g Backkakao  
150 g Krunchy Zartbitter  
Nuss  
500 g vorgekochte rote  
Beete

- 1 Rote Beete mit Küchenhobel in kleine Stücke hobeln.
- 2 120 g der Schokolade schmelzen. Die Eier zusammen mit dem Zucker schaumig schlagen und beiseite stellen.
- 3 Mehl, Backpulver, Kakao, Rote Beete, Öl und Butter zu einem Teig verkneten. Die restliche Schokolade in Stücke hacken.
- 4 Die Eiermischung zusammen mit den Schokoladenstücken unter den Teig heben
- 5 Den Brownieteig in die Form füllen, glatt streichen und mit Müsli bestreuen.
- 6 Brownies 25 Minuten bei 175 Grad Ober- und Unterhitze backen.

