

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
Schoko-Nuss
500 g vorgekochte rote
Beete

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



mit
Krunchy
Schoko-
Nuss

