

SAFTIGE BROWNIES

Zutaten (für ca. 20 Stück)

- 250g dunkle Kuvertüre
- 100g Butter
- 250g gekochte Rote Bete
- 4 EL Zitronensaft
- 180g Zucker
- 4 Eier
- 200g gemahlene Mandeln
- 100g Mehl
- 1 EL Backpulver



Zubereitung

1. Kuvertüre in Stücke brechen und zusammen mit der klein geschnittenen Butter in einer kleinen Glasschüssel in der Mikrowelle schmelzen (mit der Auftaustufe [ca. 360 Watt] ca. 5 Min.). Dabei gelegentlich umrühren.
2. Backofen auf 160°C vorheizen.
3. Mehl mit Backpulver und Mandeln mischen.
4. Rote Bete mit Zucker und Zitronensaft fein pürieren (mit Mixer oder Pürierstab).
5. Eier hinzufügen und die Masse aufschlagen.
6. Danach die Mehl- und die Kuvertüre-Mischung nach und nach unterrühren.
7. Teig in die **Brownieform Deluxe** füllen und auf der mittleren Schiene ca. 30 Min. backen

Backzeit: ca. 25 - 30 Minuten
160°C Ober-/Unterhitze
auf der mittleren Schiene

Brownies mit Obst: Als Variation kann man auch 300g frische Heidelbeeren oder Kirschen hinzufügen!