

Saftige Brownies mit roter Beete



Zutaten:

Für den Teig:

200 g	Zartbitterschokolade
80 g	Kokosöl
3	Eier
150 g	Zucker
1,5 TL	Backpulver
150 g	Weizenmehl
30 g	Kakao
1 Prise	Salz
200 g	rote Beete (gekocht)

Für die Deko:

150 g	Kuvertüre z.B. Zartbitter
1/2 TL	Kokosöl
	Getrocknete Rosenblüten oder Streusel

Zubereitung:

In einem kleinen Top die Zartbitterschokolade und das Kokosöl schmelzen. Währenddessen Eier und Zucker schaumig rühren. Die geschmolzene Schokolade unter ständigem Rühren in die Eiermasse geben. Dann die restlichen trockenen Zutaten (Backpulver, Mehl, Kakao, Salz) kurz unterrühren.

Die rote Beete in sehr kleine Würfel schneiden und unter den Brownie-Teig heben. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Form füllen und bei 180 Grad Oberunterhitze für ca. 40 Minuten backen. Wenn die rote Beete Brownies aus dem Ofen kommen, sind sie noch etwas weich und wirken an manchen Stellen noch nicht gar. Sobald die Brownies abgekühlt sind, werden sie etwas fester und haben dann die perfekte Konsistenz.

Für die Glasur etwas Kokosöl mit der Kuvertüre in einem Wasserbad schmelzen. Dann die flüssige Schokolade über die Brownies verteilen.

Die Schokolade kurz antrocknen lassen und dann in Stücke schneiden und nach Belieben dekorieren.

Rezept von Nina Strada