


Brownies mit Roter Bete

etwa 16 Stück



gelingt leicht

 bis 40 Min.**Für die rechteckige Springform (28 x 18 cm):**

etwas Fett

Teig:

150 g Dr. Oetker Edel-Kuvertüre

150 g Butter

1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Natürliches Bourbon-Vanille-
Aroma

250 g Rote Bete (gekocht)

4 Eier (Größe M)

150 g brauner Zucker

1 Pr. Salz

120 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original
Backin

3 gestr. EL Dr. Oetker Kakao

Canache:

200 g Schlagsahne

150 g Dr. Oetker Edel-Kuvertüre

Zum Bestreuen:

etwas Dr. Oetker Kakao

1 Vorbereiten:

Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**Heißluft: etwa 160°C****2 Teig:**

Kuvertüre grob hacken und mit Butter und Finesse im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Rote Bete grob zerkleinern und in einem Rührbecher pürieren. Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 1 Min. schaumig rühren. Dann Zucker und Salz einrieseln lassen und noch 1 Min.iterrühren. Geschmolzene Kuvertüren-Butter und pürierte Rote Bete unterrühren. Mehl mit Backin und Kakao mischen und vorsichtig unterheben. Den Teig in die Springform füllen und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel**Backzeit: etwa 25 Min.**

Springformrand lösen und entfernen. Den Kuchen auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Canache:

Sahne in einem Topf aufkochen. Kuvertüre grob hacken und darin schmelzen. Die Canache im Kühlschrank erkalten lassen, dabei zwischendurch umrühren. Dann die Canache auf dem Kuchen verstreichen.

4 Bestreuen:

Den Kuchen in Stücke schneiden und vor dem Servieren mit Kakao bestreuen.



Tipp aus der Versuchsküche

- Den saftigen Kuchen kann man etwa 3 Tage im Voraus zubereiten oder auch einfrieren.

