

Brownies aus Roten Rüben

ca. 16 Stück



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Sandmasse:

150 g grob gehackte
Zartbitterkuvertüre
150 g Butter
250 g Rote Rüben (gekocht)
4 Eier (Größe M)
150 g Braunzucker
1 Prise Salz
120 g gesiebtes glattes Mehl
1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
3 gestr. EL Backkakao

Ganache:

200 ml flüssiges Schlagobers
150 g grob gehackte
Zartbitterkuvertüre

Zum Bestreuen:

Backkakao

1 Sandmasse:

Für die Masse Kuvertüre mit der Butter im Wasserbad schmelzen. Die Roten Rüben pürieren. Die Eier in einer Rührschüssel mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren, Zucker und Salz unterrühren. Die Kuvertüre-Butter-Mischung und das Rote Rüben-Püree unterrühren. Mehl mit Backpulver und Kakao mischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben. Die Masse in eine befettete, bemehlte Springform (18 x 28 cm) füllen und glatt streichen.

Die Form auf dem Rost in die untere Hälfte es Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 25 Minuten

2 Ganache:

Schlagobers aufkochen, vom Herd nehmen und die Kuvertüre darin auflösen. Die Ganache unter mehrmaligem Umrühren im Kühlschrank zu dicklicher Konsistenz abkühlen lassen. Die Ganache auf dem erkalteten Kuchen verstreichen.

3 Bestreuen:

Den Kuchen vor dem Servieren mit Kakao bestreuen.