


Rote-Bete-Brownies

Ein super-saftiger Schokoladenkuchen mit leckerer Ganache als Topping.

etwa 16 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Wie bereite ich ganz einfach saftige Rote-Bete-Brownies mit Ganache zu?:

- 1** **Vorbereiten:**
Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

Zutaten:

Für die rechteckige Springform (28 x 18 cm):
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 EL Dr. Oetker Kakao

Ganache:

200 g Schlagsahne
150 g Dr. Oetker Edel-Kuvertüre

Zum Bestreuen:

Dr. Oetker Kakao



2 Teig zubereiten:

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. weiterrühren. 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 Ganache zubereiten:

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

4 Bestreuen:

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

Tipps aus der Versuchsküche

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

