



Rote Rüben Brownie- Tannenbäume

Zutaten (für ein kleines Blech ca. 24x22 cm)

325 g gekochte Rüben

150 g Zartbitterschokolade

75 g Rapsöl

3 Eier

1 TL Vanilleextrakt

50 g Zucker

3 EL Ahornsirup oder Honig

110 g Mehl

45 g geriebene Nüsse

¼ TL Backpulver

Zur Dekoration:

Schokoglasur

Sterne, Streusel,...



Zubereitung

1. Die gekochten Rüben pürieren.
2. Zartbitterschokolade zusammen mit dem Rapsöl über einem Wasserbad schmelzen lassen.
3. Eier mit Zucker, Ahornsirup und Vanilleextrakt aufschlagen
4. Geschmolzene Schokolade unter Rühren dazugeben.
5. Das Mehl, Backpulver und die geriebenen Nüsse zur Schoko-Eier Masse geben und gut verrühren.
6. Zum Schluss die roten Rüben dazugeben
7. Die Masse auf ein kleines Backblech (mit Backpapier belegt) verteilen und bei 180 Grad Ober- und Unterhitze für 18-20 Minuten backen.
8. Auskühlen lassen, vom Backpapier lösen und in horizontale Streifen schneiden. Daraus ca. gleich große Dreiecke schneiden (an den Enden bleibt je ein halbes Dreieck zum Naschen übrig 😊).
9. Nach Belieben dekorieren, z.B. mit Schokoglasur und Streusel