



Rote Beete & Melasse Brownies

Zubereitung

1. Backofen bei 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.
2. Rote Beete fein raspeln und mit Orangensaft und Ahornsirup in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze ca. 10 min erwärmen. Pimentkörner im Mörser zerkleinern und mit Zimt unter Rote Beete mischen. Beiseite stellen und auskühlen lassen.
3. Mehl, Zucker, Kakao, Salz und Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Joghurt, Melasse, Ahornsirup, Wasser und Öl zugeben und mit dem Rührgerät vermengen.
4. Schokolade im Wasserbad schmelzen lassen. Und vorsichtig, nicht allzu heiß, unter den Teig heben. Anschließend Rote Beete Mischung untermischen.
5. Backblech mit Backpapier auslegen, Teig darauf verteilen und für ca. 40 min auf der mittleren Backofenschiene backen. Anschließend mit Puderzucker bestäuben.



Zutaten

Naturata Zutaten

- etwas Puderzucker aus Rohrohrzucker
- 100 g Demerara Rohrohrzucker
- 2 Pck. Bourbon Vanillezucker, 8 % Vanille
- 160 g Zartbitter Schokolade
- 2 Prisen Fleur de Sel
- 40 ml Olivenöl Griechenland nativ extra
- 3 EL Kakao, alkalisiert
- 2 EL Ahornsirup Grad A, mild

Weitere Zutaten

- 300 g vorgekochte Rote Bete
- 4 EL Orangensaft
- 8 Körner Piment
- 2 Prisen Zimt
- 300 g Dinkelmehl Type 630
- 2 gestr. TL Backpulver
- 250 g Sojajoghurt
- 60 g Melasse
- 50 ml Wasser