

ROTE BETE BROWNIES



1-2 Knollen frische Rote Bete (ca. 200g)
100 g gemahlene Haselnüsse
50 g gemahlene Haferflocken
50 g Kakao
100 g Rohrzucker
1 EL Apfelessig
3-4 EL Apfelmark
¼ TL Natron
50 g dunkle Schokolade + (optional: etwas extra als Kuvertüre)

1. Rote Bete schälen und in eine große Schüssel reiben. Tipp: die Schalen könnt ihr super im Ofen als Chips zubereiten!
2. restliche Zutaten bis auf die Schokolade untermischen bis ein matschiger Teig entsteht. Wenn er zu flüssig ist kann ein bisschen (Haferflocken-)mehl hinzugefügt werden, wenn er zu trocken ist noch etwas Apfelmark.
3. Schokolade grob hacken und unterheben
4. bei 180 °C für ca. 40 min im Ofen backen
5. auskühlen lassen und nach Belieben garnieren

