

# ROTE BETE BROWNIES



1-2 Knollen frische Rote Bete (circa 200 g)  
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)

Rote Bete schälen und in eine große Schüssel reiben. Tipp: die Schalen könnt ihr super im Ofen als Chips zubereiten!  
Die restlichen 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.  
Anschließend die Schokolade grob hacken und unterheben.  
Bei 180 °C für circa 40 Minuten im Ofen backen.  
Auskühlen lassen und nach Belieben garnieren.

