

## Sonntagskuchen

Gesa Kohlenbach,

Freitag, den 11.11.2022

**Schoko-Brownies mit Esspressosahne**

Für 16 Stück

### Zutaten:

#### Für den Brownieteig:

375 g rote Bete (gekocht und geschält)  
4 Eier (Größe M)  
250 g Butter  
130 g Zartbitterkuvertüre  
200 g Dinkelmehl (Type 630)  
1 1/2 TL Backpulver  
65 g Backkakao  
260 g brauner Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
1 Prise Salz

#### Für das Topping:

130 g weiße Kuvertüre  
400 g Schlagsahne  
1 EL Espressobohnen  
(alternativ gemahlener Espresso)

#### Für die Dekoration:

Rote Bete Pulver  
(alternativ  
Kakaopulver)  
gehackte Pistazien

#### Außerdem:

Rechteckige Backform  
(35 x 24 cm)  
Backpapier  
Spritzbeutel mit  
Lochtülle

#### Zubereitung:

1. Für den **Brownieteig** die Rote Bete würfeln, dabei mit Gummihandschuhen arbeiten.
2. Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die rechteckige Backform mit Backpapier auslegen.
3. Inzwischen Rote-Bete-Würfel und Eier in einen hohen Rührbecher geben und mit einem Pürierstab fein pürieren.
4. Kuvertüre mit einem großen Küchenmesser klein hacken. Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze zerlassen. Butter von der Kochstelle nehmen, Kuvertüre mit einem Teigschaber unterrühren und unter Rühren zu einer glatten Masse schmelzen. Kurz abkühlen lassen.
5. Mehl, Backpulver, Kakao, brauner Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz in einer großen Schüssel mischen. Erst die Rote-Bete-Ei-Mischung unterrühren, dann die Kuvertüremasse



unterheben. Teig in der Backform glattstreichen und im heißen Ofen in der Ofenmitte etwa 30 Minuten backen.

6. Inzwischen für das **Topping** Espressobohnen mit einem großen Küchenmesser grob hacken. Sahne und Espresso in einem kleinen Topf aufkochen.

7. Weiße Kuvertüre mit einem großen Küchenmesser klein hacken und in eine Schüssel geben. Sahne durch ein Sieb über die Kuvertüre gießen und die Kuvertüre unter Rühren schmelzen. Kuvertüre für mindestens 1 Stunde kalt stellen.

**Tipp:** Wenn es schnell gehen soll, die Schüssel mit der Kuvertüre im Gefrierfach abkühlen lassen.

8. Browniekuchen aus dem Ofen nehmen und auf dem Blech auf einem Gitter abkühlen lassen.

9. Kuchen in 16 Stücke einteilen. Kalte Espresso-Sahne mit den Quirlen eines Handrührers aufschlagen und mit Hilfe eines Spritzbeutels mit Lochtülle in Tupfen auf die Brownies spritzen. Brownies mit Rote-Bete-Pulver und gehackten Pistazien dekorieren.

**Tipp:** Die einzelnen Schnitten ohne Topping können wunderbar eingefroren und bei Bedarf portionsweise aufgetaut werden.