

RÜEBLI-BROWNIES



Milchprodukte.
Täglich 3 Portionen
fürs Wohlfühlgewicht.



Kurzer Transportweg - mehr Frische

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 30 Minuten

Backen: ca. 30 Minuten

Für 6 Personen

1 quadratische Springform von 23×23 cm
Backpapier für die Form

4 Eigelb
120 g Zucker
3 EL Rahm
200 g Rüebli, gerüstet, fein geraffelt
1/2 TL Zimt
1/4 TL Kardamompulver
1 Msp. Nelkenpulver
200 g gemahlene Mandeln
100 g dunkle Schokolade, in kleine Würfel
geschnitten
4 Eiweiss
1 Prise Salz
50 g Mehl
1/2 TL Backpulver

Garnitur:

Schokoladenpulver zum Bestäuben
Marzipanrübli
Pfefferminze



ZUBEREITUNG

- 1 Eigelb, Zucker und Rahm rühren, bis die Masse hell und schaumig ist. Rüebli, Gewürze, Mandeln und Schokolade beifügen, mischen.
- 2 Eiweiss mit Salz steif schlagen, auf die Teigmasse geben.
- 3 Mehl und Backpulver mischen, dazu sieben. Mit dem Eischnee sorgfältig unter die Masse ziehen.
- 4 Teig in die vorbereitete Form geben, glatt streichen. In der Mitte des auf 180°C vorgeheizten Ofens 25-30 Minuten backen. Vollständig auskühlen lassen.
- 5 Garnitur: Brownies mit Schokoladenpulver bestäuben und in Quadrate schneiden. Mit Marzipanrübli und Pfefferminze garnieren.