

Do it yourself

Summer Living

Rübli Brownies



25-30 Minuten



24 Stück

Zutaten

Zutaten für 24 Stück:

3 Eier
100 g Rapsöl
100 g Zucker
80 g Dunkle Kakaocreme
170 g Mehl Type 405
20 g Backkakao
170 g Möhren, fein geraspelt

Für das Cream-Cheese-Frosting:

300 g Doppelrahmfrischkäse
100 g Puderzucker
1 TL Vanillezucker

Für die Dekoration:

25 g Pistazien
Bio Orangenschalenabrieb

Zubereitung

1. Backofen auf 190 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. 2. Eier mit Rapsöl, Zucker, Vanillezucker und Exquisit Dunkle Kakaocreme glatt rühren. 3. Mehl und Kakao hinsieben und ebenfalls glatt rühren. Zum Schluss die fein geraspelten Möhren unterheben. 4. Brownieteig in eine Backform geben (20 x 20 Zentimeter) und im vorgeheizten Backofen 25 bis 30 Minuten backen. 5. Für das Cream-Cheese-Frosting die vier Zutaten miteinander verrühren. Das Frosting auf die abgekühlten und in 24 Stücke geschnittenen Brownies verteilen. 6. Die Rübli-Brownies mit Pistazien und Bio-Orangenschalenabrieb dekorieren.