

FRESHNEWS

ROTE BETE-CUPCAKE-BROWNIES MIT HIMBEEREN

ZUTATEN FÜR DEN TEIG

- 200 g dunkle Schokolade, gehackt
- 250 g kalte Butter, in Stücken
- 300 g brauner Zucker
- 4 Eier
- 35 g Kakaopulver, gesiebt
- 185 g Mehl, gesiebt
- 1 TL Vanille-Extrakt
- 1 TL Backpulver
- 100 g weiße Schokoladen-Drops
- 100 g dunkle Schokoladen-Drops
- 200 g Macadamia-Nüsse (ungesalzen), gehackt

ZUTATEN FÜR DAS FROSTING

- 120 g Butter, zimmerwarm
- 200 g Puderzucker
- 1 EL zerdrückte Rote Bete
- etwas Milch
- 100 g Himbeeren



ZUBEREITUNG:

1 Für die Brownies: Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Schokolade und Butter in einem Topf bei kleiner Hitze erwärmen und gut umrühren, damit die Mischung schön gleichmäßig und glatt wird. Etwas abkühlen lassen. Zucker, Eier, Kakao, Mehl, Vanille-Extrakt und Backpulver in einer großen Schüssel mischen. Flüssige Schokoladen-Mischung zufügen und gut vermischen. Schokoladen-Drops und Macadamia-Nüsse unterheben. Auflaufform (20 x 20 cm) mit Backpapier auslegen, Teig gleichmäßig einfüllen. Brownies etwa 50 Minuten auf der mittleren Schiene im Ofen backen (Tipp: Stäbchenprobe durchführen). Form aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Brownies in Stücke schneiden.

2 Währenddessen für das Frosting Butter in einer Schüssel cremig schlagen, Puderzucker nach und nach hinzufügen. Rote Bete-Püree und etwas Milch zugeben und gut umrühren. Frosting kurz in den Kühlschrank stellen, damit es etwas fester wird. Danach auf den Brownies verteilen und 1–2 Himbeeren daraufsetzen. Fertig!



TIPPS & TRICKS:

AVOCADO SCHÄLEN

Vergiss das Messer! Mit einem Glas kannst Du Avocado-Hälften ganz einfach schälen. Halbiere dazu die reife (!) Frucht. Entferne den Stein, drücke dann mit dem Rand eines Glases gegen und unter die Haut und fahre an der Frucht entlang.



KINDERRECKE

Kennst Du die Namen der Nudelsorten, die unten abgebildet sind? Schreibe sie dazu (wenn Du es schon kannst oder lasse Dir von Mama oder Papa helfen) und male die Nudeln dann bunt aus, so wie Du es schön findest!

1



2



3



4



5



6



1. Penne 2. Farfalle 3. Spaghetti 4. Ravioli 5. Gnocchi 6. Lasagne