

Johannisbeer-Möhren-Brownies



Zutaten	Zubereitung
<p>150 g geraspelte Möhren 125 g Butter 150 g Zartbitterschokolade 2 Eier 125 g Zucker 1 Prise Salz 125 g Mehl 25 g Backkakao 1/2 Pck. Backpulver</p> <p>150 g Johannisbeeren</p> <p>Butterstreusel: 120 g Mehl 50 g Zucker 80 g Butter</p>	<p>Schokolade zusammen mit der Butter im Wasserbad schmelzen. Die Masse mit dem Zucker und den Eiern vermischen. Mehl, Backpulver, Kakao und Salz hinzufügen und gut verrühren. Möhren unterheben.</p> <p>Die Schokomasse in eine gut gefettete Form (ca. 30 x 30 cm) füllen.</p> <p>Butterstreusel aus Mehl, Zucker und Butter erstellen. Gewaschene Johannisbeeren auf der Schokomasse verteilen und mit den Streuseln bedecken.</p> <p>Im vorgeheiztem Ofen bei 160° (Umluft) ca. 35 Minuten backen.</p>