



Johannisbeer-Möhren-Brownies



Zutaten für ein Blech

Teig

150 g geraspelte Möhren
125 g Butter
150 g Zartbitterschokolade
2 Eier
125 g Zucker
1 Prise Salz
125 g Mehl
25 g Backkakao
½ Pck. Backpulver
150 g Johannisbeeren

Butterstreusel

120 g Mehl
50 g Zucker
80 g Butter

Zubereitung

Teig

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.

Die Schokomasse in eine gut gefettete Form (ca. 30 x 30 cm) füllen.

Streusel

Butterstreusel aus Mehl, Zucker und Butter erstellen. Gewaschene Johannisbeeren auf der Schokomasse verteilen und mit den Streuseln bedecken.

Im vorgeheizten Ofen bei 160° (Umluft) ca. 35 Minuten backen.