



## Saftige Rübli-Brownies [mit Walnüssen und lauter leckerem Zeug]

### Description

Dieses Rezept hätte auch Möhren-Brownies, Carrot-Brownies oder Karotten-Brownies heißen können. Ich fand „Rübli“ nett, auch wenn der Ausdruck im Dortmunder Sprachgebrauch normalerweise keine Rolle spielt. Zu Ostern wissen alle, was gemeint ist: Rübli-Kuchen, Carrot Cake und alle denkbaren Varianten sind dann der letzte Schrei auf dem Kuchenteller ?

Klar, dass im Schokohimmel die schokoladige, cremig-saftige Brownie-Variante der Favorit ist ? Das einfache Rezept habe ich bei [let them eat cake](#) gefunden.



brownies

Möhren-  
Brownies in  
der Mache



default watermark

Brownies mit Walnüssen



Brownies mit Möhren und Walnüssen



ies

default watermark

[Rezept drucken](#)

## Rübli-Brownies

... die perfekten Brownies zu Ostern

Hauptrolle: Möhren, Schokolade, Walnüsse

Portionen: 1 Auflaufform, 20 x 20 cm

Autor: Schokohimmel

### Zutaten

- 180 g Möhren mit Schale gewogen
- 120 g Walnusskerne
- 150 g dunkle Schokolade meine: 50 % Kakaogehalt
- 90 g Butter
- 3 Eier

- 90 g Mehl
- 90 g Zucker
- 10 g Back-Kakao
- 5 g lösliches Espressopulver stattdessen könnt ihr auch mehr Kakao verwenden
- 1 Prise Salz
- 1 TL Vanilleextrakt

## So wird's gemacht

1. Eine Backform (ca. 20 x 20 cm) mit Backpapier auslegen.
2. Den Backofen auf 175° Ober-und Unterhitze vorheizen.
3. Die Möhren schälen und fein raspeln. Die Walnuskerne in grobe Stückchen hacken.
4. Schokolade und Butter gemeinsam schmelzen (ich habe es vorsichtig in der Mikrowelle gemacht). Etwas abkühlen lassen.
5. Die Eier mit dem Mixer schön schaumig schlagen. Die flüssige Schoko-Butter-Masse hinzugeben und gut unterrühren.
6. Mehl, Zucker, Kakao- und Espressopulver und Salz vermischen und ebenfalls zu der Schoko-Eier-Masse geben. Alles kurz vermischen, bis ihr einen gleichmäßigen Teig habt.
7. Am Ende die geraspelten Möhren, die Walnüsse und den Vanilleextrakt unter den Teig heben. Den Teig in die Backform füllen und glatt streichen.
8. Das Ganze ca. 25 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, in rund 9 Stücke schneiden, genießen!

## Schokohimmlische Randnotizen

Ein Frischkäse-Topping passt hervorragend dazu!

Feeeeein! Die Brownies sind sehr cremig-saftig und dabei kompakt und gehaltvoll. Sie sind sicherlich „gesünder“ ? als meine sonstigen [Brownie-Rezepte](#). Denn hier kommen Konsistenz und Schwere nicht nur durch Butter und Schokolade, sondern eben auch durch die (im gebackenen Zustand fast unsichtbaren) Möhren und die Nüsse.

Die Walnüsse und das Espressopulver machen die Carrot-Rüblis dazu knackig und leicht herb. Wer hierzu einen Kontrast schaffen will, kann noch ein frisch-säuerliches Frischkäse-Topping zaubern und auf den Brownies verstreichen. Ich fand sie auch ohne alles fantastisch! Damit kann die Vorfreude auf Ostern starten... ?

Alternativ könnt ihr auch [fluffiges Hefengebäck](#) ausprobieren. Oder die supersaftigen [Möhren-Blondies](#). Oder... einen außergewöhnlichen [Mohn-Möhren-Marmorkuchen](#)?

Lasst es euch schmecken und gutgehen!

## Category

1. Brownies & Blondies
2. Ostern
3. Schokolade

### Tags

1. Brownies
2. Carrot Cake
3. Espresso
4. Kakao
5. Karotten
6. Möhren
7. Ostern
8. Schokolade
9. Walnüsse

### Date Created

12. März 2021

### Author

schokohimmel

default watermark