

Schokoladiger Rote-Bete-Kuchen



Dessert, Gebäck Deutschland

Zeit: 1 Std. 15 Minuten

Menge: 1 Kuchen (22 cm Ø)

Zutaten

- 350 g frische Rote Bete
- 200 g Zartbitter-Schokolade
- 4 Eier
- 150 g Vollrohrzucker
- 130 g Dinkel-Vollkornmehl
- 1 Prise Meersalz
- 1 TL Weinstein-Backpulver
- 35 g Kakaopulver
- 200 g Butter
- 4 TL Rote Bete Pulver
- 200 g Sahne

Zubereitung

- 1** Backofen auf 180 °C vorheizen
- 2** Rote Bete in Alufolie wickeln und für 40–50 Min. im Ofen garen. Nach 25 Min. Alufolie öffnen, 1 EL Wasser dazugeben, Alufolie wieder verschließen und zu Ende garen
- 3** Währenddessen eine 22 cm Ø große Springform ausfetten. Schokolade hacken, Eier trennen und Eiweiß mit 30 g Zucker zu Eischnee schlagen
- 4** 120 g Zucker, Mehl, Salz, Backpulver und Kakao in einer Schüssel vermengen
- 5** Gegarte Rote Bete mit kaltem Wasser abschrecken, schälen und reiben
- 6** Schokolade im Wasserbad auflösen. Butter in Stückchen dazu geben und auflösen. Erst Eigelb und dann Rote Bete unterheben. Masse unter die trockenen Zutaten mischen und zum Schluss den Eischnee unterheben
- 7** Teig in die Form geben und im Ofen auf mittlerer Schiene 40–50 Min. backen. Kurz vor Ende der Backzeit mit einem Stäbchen in die Kuchenmitte pieksen um zu testen, ob der Kuchen innen gar ist. Wenn kein Teig am Stäbchen hängen bleibt, ist der Kuchen fertig
- 8** Kuchen aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen
- 9** Kurz vor dem Servieren mit Rote-Bete Puder bestreuen und mit frisch geschlagener Sahne genießen. Info: Das erdige Aroma der Roten Bete kommt bei der Zubereitung im Backofen besonders gut zur Geltung

(Marcus)