

Suzy Imeson, Bamberg, Herbst 2022

Rote Bete Rotwein und Schokolade Kuchen

Zutaten

250g Rote Bete (gekochtes Gewicht ohne Schale)
100g Zartbitterschokolade
2 Eier
140g Zucker
140g Butter
100g Buttermilch
180g Vollkornmehl
8g Backpulver
40g Kakaopulver
Eine Prise Salz
150g Rotwein

Zubereitung

Die gewaschene Rote Bete mit der Schale bei 180°C (Umluft) 50 Minuten lang backen, bis sie gerade gar sind. Wenn die Rote Bete riesig sind, können sie geschnitten werden, damit sie gleichmäßig kochen. Den Ofen auf 160°C reduzieren.

Lass die Rote Bete abkühlen, schäle sie dann und schneide 250g in feine Stücke. (Wenn man die Rote Bete raspeln oder einen elektrischen Zerkleinerer verwendet, kann dadurch mehr Feuchtigkeit aus den Rote Bete freigesetzt werden, was sich auf die Konsistenz des Kuchenteigs, seine Garzeit und das Endergebnis auswirkt. Flüssigkeit eventuell abgießen und nur die festen Teile abwiegen und verwenden.)

Eine Kastenform einfetten und mit einem Streifen Backpapier auslegen, um das Herausheben des fertigen Kuchens zu erleichtern.

Schmelze die Schokolade und stelle sie zum Abkühlen beiseite.

Trenne die Eier. Das Eiweiß zu Eisschnee schlagen.

Zucker und Butter in einer mittelgroßen Rührschüssel cremig rühren. Das Eigelb und die Buttermilch unterrühren.

Mehl, Backpulver und Kakaopulver in einer großen Rührschüssel abwiegen. Eine Prise Salz hinzufügen. Mische die Eigelbmischung, die Rote Bete, die Schokolade und den Rotwein unter. Die Mischung nicht zu stark bearbeiten, da dies zu einem dichten Kuchen führen könnte. Zum Schluss das Eiweiß unterheben, bis es sich gerade so verbunden hat. Die Masse in die Kastenform füllen und etwa 75 Minuten backen, bis ein Stäbchen in der Mitte sauber herauskommt. Der Kuchen kann mit einem Zuckerguss aus Roter Bete überzogen werden, der die Farbe, aber nicht den Geschmack der Roten Bete hat. Zum Puderzucker gibt man entweder etwas

weiche Butter oder Buttermilch und, falls die Rote Bete beim Backen geblutet hat, ein wenig Rote-Bete-Saft. So entsteht ein auffälliger, tief-rosa Zuckerguss.

Beetroot, red wine and chocolate cake

250g Beetroot (cooked weight without the skin)

100g Dark Chocolate

2 Eggs

140g Sugar

140g Butter

100g Buttermilk

180g Plain wholemeal Flour

8g Baking powder

40g Cocoa powder

A pinch of Salt

150g Red wine

With the skin still on, bake the washed beetroot at 180°C (fan) for 50 mins until just cooked. If the beets are enormous, they could be cut so that they cook evenly. Reduce the oven to 160°C.

Leave the beets to cool, then peel them and chop 250g finely. (If you choose to grate the beetroots or use an electric chopper, this may release more moisture from the beets and impact on the consistency of the cake batter, how it cooks, and the end result. If you end up with a puddle, perhaps drain off the excess fluid and weigh and use only the solids.)

Grease and line a loaf pan with a strip of baking paper to aid lifting out the cooked cake.

Melt the chocolate and set aside to cool a little.

Separate the eggs. Whisk the whites so that they hold soft peaks. Cream the sugar and the butter in a medium mixing bowl. Whisk in the yolks and the buttermilk.

In a large mixing bowl, weigh out the flour, baking powder and cocoa powder. Add a pinch of salt. Mix in the egg yolk mixture, beetroot, chocolate, and red wine. Don't overwork the mix as this could result in a dense cake. Finally, fold in the egg whites until only just combined. Pour the mix into the loaf pan and bake for about 75 mins, until a skewer inserted into the middle comes out clean.

The cake could be topped with beetroot icing, which carries the colour but not the taste of the beets. To icing sugar, add either a little soft butter or buttermilk and, if your beetroots have bled during baking, a little of this beetroot juice. It makes for a rather eye-catching deep-pink icing.