

Schokoladiger Rote-Bete-Kuchen

Das man Rote Bete auch süß genießen kann, beweist dieser saftige Schokoladenkuchen, in dem die rote Rübe dem Kuchen ein ganz besonderes Aroma verleiht.

🕒 ca. 45 Minuten ||| mittel-schwer



Bild: Ariane Bille für BVEO

Zubereitung

- Backofen auf 180 °C vorheizen.
- 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.
- Währenddessen eine 22 cm Ø große Springform ausfetten. Schokolade hacken, Eier trennen und Eiweiß mit 30 g Zucker zu Eischnee schlagen.
- 120 g Zucker, Mehl, Salz, Backpulver und Kakao in einer Schüssel vermengen.
- Gegarte Rote Bete mit kaltem Wasser abschrecken, schälen und reiben.
- 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.
- 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 piksen um zu testen, ob der Kuchen innen gar ist. Wenn kein Teig am Stäbchen hängen bleibt, ist der Kuchen fertig.
- Kuchen aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.
- 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.

Zutaten für 1 Kuchen (22 cm Ø)

- 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

Schokoladiger Rote-Bete-Kuchen



© Ariane Bille für BVE0



© Ariane Bille für BVE0



© Ariane Bille für BVE0



© Ariane Bille für BVE0



© Ariane Bille für BVE0



© Ariane Bille für BVE0

Bitte beachten Sie: Veröffentlichung nur mit Quellennachweis „BVE0“ oder „Pressebüro Deutsches Obst und Gemüse“ an Bild und Text. Die angehängten Daten dürfen nur für Zwecke der Information über Obst und Gemüse verwendet werden. Eine Weitergabe an Dritte sowie die Veränderung des Datenmaterials ist nicht gestattet. Eine erneute Verwendung zu einem anderen Zeitpunkt oder Zweck bedarf einer erneuten Genehmigung durch das Pressebüro Obst und Gemüse. Wir freuen uns über ein Belegexemplar oder eine kurze E-Mail, wenn Sie unser Material nutzen.