

SAFTIGER ROTE BETE SCHOKOLADENKUCHEN

SAFTIGER ROTE BETE SCHOKOLADENKUCHEN

Rote Bete Schokoladenkuchen stand schon lange auf meiner „Back-Liste“, aber ich bin einfach nie dazu gekommen ihn zu machen. Dank der reichlichen Ernte in diesem Jahr war es aber höchste Zeit und das Ergebnis war ein super saftiger Kuchen mit einem ganz leichten rote Bete Aroma. Den habe ich mit ins Büro genommen und schon zum Mittag war der halbe Kuchen verputzt... die zweite Hälfte stand dann auch nicht mehr lange!



Zutaten für eine 26cm ø große Springform:

500g frische rote Bete

300ml Rapsöl

300g Zucker

300g Mehl

5 Eier

50g Kakaopulver

100g Zartbitterschokolade

2 EL Vanilleextrakt

1 Päckchen Backpulver

1 Prise Salz

etwas Puderzucker

Zubereitung:

Die rote Bete putzen und im Ofen backen. Abkühlen lassen und pellen. Grob würfeln und im Standmixer zusammen mit dem Öl klein mixen. In einem Topf erwärmen und die Schokoladenstücken darin schmelzen.

Alle anderen Zutaten in die Küchenmaschine geben.



Das rote Bete-Schokoladen Püree zu den restlichen Zutaten geben und in der Küchenmaschine gut

vermengen.



Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen und den Rand einfetten. Den Teig in die Form füllen und den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen.



70 Minuten backen und anschließend komplett abkühlen lassen. Aus der Form lösen...



... und mit Puderzucker bestäuben. Dazu den Puderzucker durch ein feines Sieb stäuben.



Anschneiden und mit einem Glas kalter Milch genießen.

Lasst es euch schmecken!



Die rote Bete ist ein schönes Herbst- und Wintergemüse und extrem vielseitig einsetzbar – sowohl in süßen, als auch in herzhaften Gerichten. Deshalb habe ich diesen rote Bete Schokoladenkuchen eingereicht für das Event Wintergemüse im Küchenatlas Blog:

