



Rote Bete Kuchen

EIN REZEPT VON EWB

Zutaten

- 200 g gekochte Rote Bete (frisch oder vakuumiert)
- 100 g Naturjoghurt
- 2 Eier
- 70 ml Öl
- 130 g Mehl
- 2 EL Kakaopulver
- 70 g Zucker
- 40 g gemahlene Mandeln
- 1 Prise Zimt
- 1 TL Obst - Essig (zbsp. Apfelessig)
- 100 g Sahne
- 150 g Zartbitterkuvertüre in Stücken
- 100 g Schokoraspel
-
- etwas Butter und Mehl für die Form
- 2 TL Natron

Anleitung

- Eine Springform (Ø22 cm) einfetten und mit Mehl bestäuben. Den Backofen auf 160 Grad (Umluft: 140 Grad) vorheizen. Die Rote Bete in grobe Stücke schneiden und in ein hohes Gefäß geben. Joghurt, Eier und Öl hinzugeben und alles mit dem Pürierstab mixen.
- Die trockenen Zutaten in einer Schüssel mischen und den Joghurt-Mix hinzugeben und verrühren.
- In einer kleinen Schüssel Natron und Essig mischen, bis sich Blasen bilden. Mischung dann sofort in die Teigmasse geben und gut durchrühren. Den Teig in die Form füllen und im vorgeheizten Ofen ca. 60-70 Minuten backen.
- Nach dem Auskühlen Kuchen auf ein Gitter umsetzen. Sahne aufkochen und über die Zartbitterkuvertüre geben. Die Ganache gut mischen und mittig auf den Kuchen gießen, mit Schokoraspel dekorieren.