



Back-Special: Schokoladen-Bete-Kuchen

mit Orangen-Crème-fraîche und Mohn



ca. 50min



3-4 Personen

Rote Bete im Schokoladenkuchen – was soll das denn? Wer sich das gerade denkt, wird schon bald eines Besseren belehrt, denn die rote Rübe ist in diesem Schokokuchen eine absolut potente Geheimzutat: Sie macht den Teig wunderbar dicht und saftig, und das ganz ohne erdiges Gemüsearoma. Getoppt wird dieses Exemplar schokoladiger Glückseligkeit mit Orangen-Crème-fraîche und köstlichem Mohn. Na los, Gabel rein und genießen!

Was du von uns bekommst

- 1 unbehandelte Orange
- 500g Rote Bete, vorgegart
- 4 Bio-Eier ³
- 2 Kuchenbackmischungen Schoko ^{1,7}
- 2 Päckchen Kakaopulver
- 2 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Päckchen Blaumohn

Was du zu Hause benötigst

- 150ml Olivenöl
- Salz

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Springformen (à 24cm Ø)
- Backpapier
- Messbecher
- Schneebesen
- Küchenreibe
- Zitruspresse

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipps

Das Rezept ergibt 8 Portionen.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

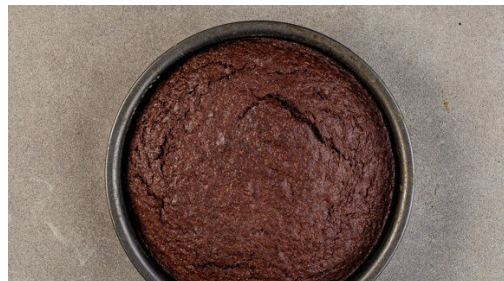
Nährwertangaben pro Portion

Energie 579kcal, Fett 36.4g, Kohlenhydrate 53.6g, Eiweiß 8.0g



1. Orange vorbereiten

Den Backofen auf 195°C (175°C Umluft) vorheizen. Den Boden zweier Springformen (ca. 24cm Ø) mit Backpapier auslegen und den Rand jeweils mit 1TL Olivenöl einfetten. Die **Orangenschale** fein abreiben, die **Orange** halbieren und auspressen.



4. Kuchen abkühlen

Die **Kuchen** 10-15Min. abkühlen lassen, mit einem Messer vom Rand lösen und aus den Springformen nehmen.



2. Teig verrühren

Die **Rote Bete** grob raspeln und mit **6EL Orangensaft** sowie 140ml Olivenöl verrühren. **Tipp:** Da **Rote Bete** stark färbt, beim Verarbeiten am besten Küchenhandschuhe und Schürze tragen. Die **Eier** nacheinander unter die **Rote Bete** rühren, dann die **Kuchenbackmischungen**, das **Kakaopulver** und 1 kräftige Prise Salz unterrühren. **Tipp:** Nur kurz rühren, bis alles vermengt ist.



5. Creme verrühren

Die **Crème fraîche**, die **Orangenschale** und **2EL Orangensaft** verrühren und bis zum Servieren kaltstellen.



3. Kuchen backen

Den **Teig** auf die Springformen verteilen und mittig im Ofen 40-45Min. backen. Nach der Hälfte der Zeit die Position der Springformen tauschen. **Tipp:** Für eine Garprobe einen Zahnstocher in die Mitte der **Kuchen** stechen. Wenn kein **Teig** haften bleibt, sind die **Kuchen** durchgebacken.



6. Kuchen fertigstellen

Die **Orangen-Crème-fraîche** auf den **Schokoladen-Bete-Kuchen** verteilen, mit dem **Mohn** bestreuen und servieren.