



Saftiger Schokoladen-Bete-Kuchen

mit Orangen-Crème-fraîche und Mohn



ca. 50min



2 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!

- 1 unbehandelte Orange
- 250g Rote Bete, vorgegart
- 2 Bio-Eier ³
- 1 Kuchenbackmischung Schoko ^{1,7}
- 1 Päckchen Kakaopulver
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Päckchen Blaumohn

- 75ml Olivenöl
- Salz

- Backofen
- Springform (24cm Ø)
- Backpapier
- Messbecher
- Schneebesen
- Küchenreibe
- Zitruspresse

Nach Belieben die übrige Orangenhälfte fein würfeln und den Kuchen damit garnieren. // Das Rezept ergibt 4 Portionen.

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

Energie 591kcal, Fett 36.7g,
Kohlenhydrate 55.9g, Eiweiß 8.3g



Den Backofen auf 195°C (175°C Umluft) vorheizen. Den Boden einer Springform (ca. 24cm Ø) mit Backpapier auslegen und den Rand mit 1TL Olivenöl einfetten. Die **½ der Orangenschale** fein abreiben, die **Orange** halbieren und die **½ der Orange** auspressen.



Den **Kuchen** 10-15Min. abkühlen lassen, mit einem Messer vom Rand lösen und aus der Springform nehmen.



Die **Rote Bete** grob raspeln und mit **3EL Orangensaft** sowie 70ml 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 **Kuchenbackmischung**, das **Kakaopulver** und 1 Prise Salz unterrühren. **Tipp:** Nur kurz rühren, bis alles vermengt ist.



Die **Crème fraîche**, die **Orangenschale** und **1 EL Orangensaft** verrühren und bis zum Servieren kaltstellen.



Den **Teig** in die Springform füllen und auf der mittleren Schiene im Ofen 40–45Min. backen. **Tipp:** Für eine Garprobe einen Zahnstocher in die Mitte des **Kuchens** stechen. Wenn kein **Teig** haften bleibt, ist der **Kuchen** durchgebacken.



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