



Saftiger 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!

- 1 unbehandelte Orange
- 500g Rote Bete, vorgegart
- 4 Bio-Eier ³
- 2 Kuchenbackmischungen
Vanille ^{1,7}
- 25g Kakaopulver
- 2 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Päckchen Blaumohn

- 150ml Olivenöl
- Salz

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

Kochtipp
Das Rezept ergibt 8 Portionen.

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

Energie 556kcal, Fett 34.9g,
Kohlenhydrate 52.0g, Eiweiß 7.3g



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, dann die **Orange** halbieren und auspressen.



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



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. Nur kurz rühren, bis alles vermengt ist.



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



Den **Teig** auf die Springformen verteilen und mittig im Ofen 40–45 Min. 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.



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