



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!

Was du von uns bekommst

- 1 unbehandelte Orange
- 500g Rote Bete, vorgegart
- 2 Bio-Eier³
- 1 Kuchenbackmischung Vanille 1,7
- 25g Kakaopulver
- 1 Becher Crème fraîche⁷
- 1 Päckchen Blaumohn

Was du zu Hause benötigst

- 75ml Olivenöl
- Salz

Küchenutensilien

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

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

Kochtipps

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 582kcal, Fett 35.9g, Kohlenhydrate 55.0g, Eiweiß 8.3g



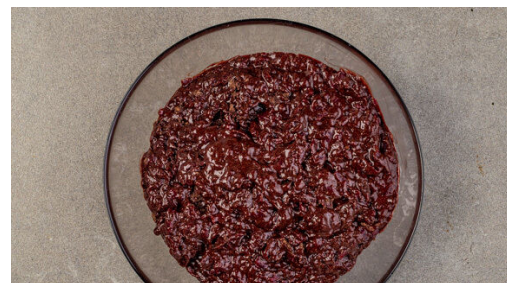
1. Orange vorbereiten

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, dann die **Orange** halbieren und die **½ der Orange** auspressen.



4. Kuchen abkühlen

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



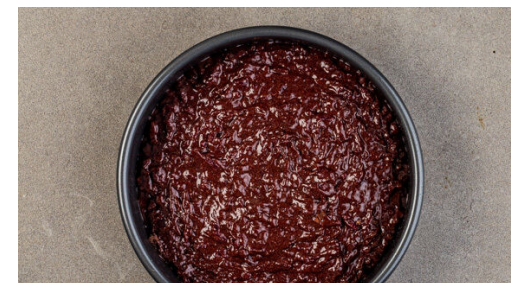
2. Teig verrühren

Die **½ der Roten 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**, die **½ des Kakaopulvers oder mehr** und 1 Prise Salz unterrühren. Nur kurz rühren, bis alles vermengt ist.



5. Creme verrühren

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



3. Kuchen backen

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.



6. Kuchen fertigstellen

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