



## Saftiger Schokoladen-Bete-Kuchen

mit Orangen-Crème-fraîche und Mohn



ca. 50min



4 Portionen

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-Eier <sup>1</sup>
- 1 Kuchenbackmischung Vanille <sup>2,3</sup>
- 25g Kakaopulver
- 1 Becher Crème fraîche <sup>3</sup>
- 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

Eier (1), Gluten (2), Milch (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

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



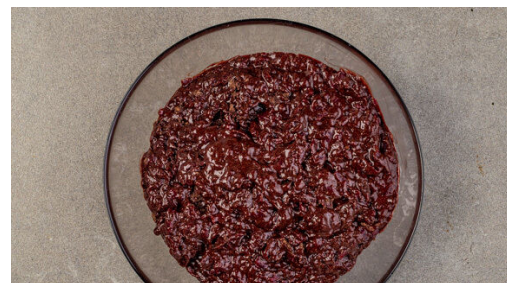
### 1. Orange vorbereiten

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.



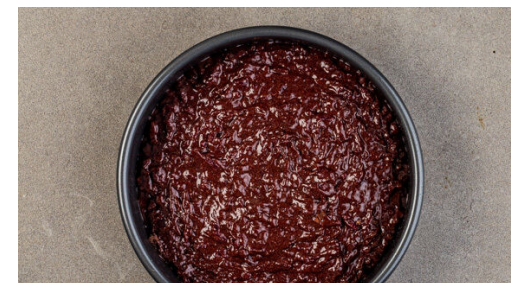
### 2. Teig verrühren

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.