

Schokoladekuchen mit Roter Rübe

28.06.2015 13:20

Zutaten

250 g gekochte Rote Rüben
200 g dunkle Schokolade
4 EL heißer Espresso
200 g Butter
125 g (glutenfreies) Mehl (= glutenfreies Mehl "Kuchen & Kekse" von Schär)
1TL Backpulver
3 EL Kakaopulver
5 Eier
1 Prise Salz
190 g brauner Zucker
Crème fraîche* und Mohnsamen zum Servieren
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

1. Gekochte Rote Rüben pürieren. Eine runde Springform mit Butter oder Kokosöl einfetten.
2. Backofen auf 180° Umluft vorheizen. Butter in kleine Stückchen schneiden. Schokolade über dem Wasserbad schmelzen, nicht umrühren. Kurz bevor die Schokolade vollständig geschmolzen ist, Espresso unterrühren. Nun Butterstückchen in die Schokolade geben und schmelzen lassen.
3. Eier trennen. Eiweiß mit der Prise Salz steif schlagen. Dotter in einer Schüssel verrühren. Zucker zum Eiklar geben und weiter schlagen (es entsteht eine schöne dichte Schneemasse).
4. Schokolade vom Herd nehmen, gut verrühren und Schokolade einige Minuten auskühlen lassen. Dann das Dotter und Rote Rüben Püree in die Schokomasse einrühren. Eischnee zügig unterheben. Zum Schluss das gesiebte Mehl und Kakao dazugeben. Teig in die vorbereitete Kuchenform geben und auf die mittlere Schiene des vorgeheizten Ofens geben. Temperatur auf 160° Umluft reduzieren und Kuchen ca. 40 Minuten backen.
5. Kuchen auskühlen lassen und erst nach einer Stunde ca. aus der Springform nehmen. Das Innere ist anfangs noch weich – deshalb sollte man sich mit dem Auskühlen und Anschneiden unbedingt gedulden. Kuchen mit Puderzucker bestreuen. Crème fraîche (mit Naturjoghurt nach Belieben oder Sauerrahm mit den Mohnsamen cremig rühren und zu den Tortenstücken servieren.

*habe Crème fraîche mit Naturjoghurt gemischt. Sauerrahm passt sehr gut.

[Mehr Informationen zu den Allergenen findest du auf foodnotify.com](#)



Scan me!