

SCHOKOLADENKUCHEN MIT ROTER BEETE

LIEBE KUNDIN, LIEBER KUNDE,

vielen Dank, dass Sie sich für unsere Kochbox entschieden haben.

Wir verarbeiten saisonales Gemüse aus dem Knoblauchland in verschiedensten Variationen.

Einen Großteil der Zutaten gibt's unter:
www.knoblauchland-gemuese.de
– dem Onlineshop für Erzeugnisse aus dem Nürnberger Knoblauchland.

Wenn's geschmeckt hat,
einfach vorbeischaun bei:
www.knoblauchland-gemuese.de
Wir würden uns riesig freuen!

Euer Knoblauchland-Gemüse-Shop-Team



ZUTATEN

- 220 g rote Beete, gekocht
- 200 g Zartbitter-Schokolade, grob gehackt
- 200 g Zucker
- 200 g Butter
- 1 unbehandelte Orange
- 5 Eier, getrennt
- 100 g Mehl
- 4 EL Kakao
- 40 g geriebene Nüsse
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz



ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Die Schokolade und die Butter im vorheizenden Ofen schmelzen lassen.

Die Orangeschale abreiben und die Orange auspressen. Es sollte ca. 60 ml Orangensaft ergeben.

Den Zucker mit der Orangeschale aromatisieren.

Den Orangensaft unter die Schokolade mischen.

Die rote Beete fein reiben. Die Eier trennen.

Das Mehl mit den geriebenen Nüssen, dem Kakao und dem Backpulver mischen.

In einer großen Schüssel die Schokoladen-Butter-Mischung mit den Eigelben und der roten Beete vermischen.

Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Vorsichtig den Zucker unterheben.

Dann die Eiweißmischung unter die Schokoladen-Mischung heben.

Die Mehlmischung ebenfalls unterheben.

Eine Springform mit Packpapier auslegen und den Teig einfüllen und glatt streichen.

Im Ofen ca. 45 Minuten backen.

Dann gut auskühlen lassen. Der Kuchen ist am zweiten Tag fast noch besser.



GUTEN APPETIT!