



Zutaten

180 g Butter
150 g Schokolade mit mehr als
70 % Kakaoanteil
200 g Rote Bete (vorgegart)
1 Vanilleschote
3 Stiele Minze
150 g Mehl
2 TL Backpulver
100 g gemahlene Mandeln
3 Eier
180 g brauner Zucker
1 Prise Salz
Puderzucker nach Belieben



Schokoladiger Rote Bete Kuchen

Zubereitung

Backofen auf 160°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Springformboden (26 cm) mit Backpapier auslegen. Schokolade grob hacken und mit der Butter über einem heißen Wasserbad schmelzen.

Rote Bete schälen, in grobe Stücke schneiden und fein pürieren. Die Vanilleschote längst aufschneiden und das Vanillemark herauschaben. Eier mit Zucker, Salz sowie dem Vanillemark schaumig rühren. Schokoladen-Butter-Mischung zur Eiermasse geben und unterrühren. Die pürierte Rote Bete anschließend hinzu geben und mit der Küchenmaschine oder dem Handmixer verrühren. Minzblättchen abzupfen, fein hacken und untermischen. Mehl mit Backpulver in eine Schüssel sieben und mit den Mandeln vermengen. Im Anschluss die Mehl-Mandelmischung zum restlichen Teig geben und ordentlich verrühren.

Den Teig in die vorbereitete Springform füllen, glatt streichen und im vorgeheizten Backofen in ca. 35 Minuten backen. Stäbchenprobe nicht vergessen. Den Kuchen vollständig abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben. Der Kuchen schmeckt übrigens am 2. und 3. Tag am besten!