



COOKING PASSION SINCE 1877

## ROTE BETE-SCHOKOLADENKUCHEN



Für 1 Kastenform von 30 cm Länge

### ZUTATEN

70 g Haselnuskerne  
3 Eier (M)  
1 Prise Salz  
125 g Butter  
160 g Schokolade (70 %  
Kakaogehalt)  
200 g Rote Bete  
150 g hellbrauner Rohrzucker  
50 g feiner Polentagriess  
1 TL Zimtpulver  
¼ TL gemahlene Muskatnuss  
Schalenabrieb 1 Bio-Orange  
Butter und Mehl für die Form  
Puderzucker zum Bestäuben

### ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 160 °C CircoTherm-Heissluft vorheizen. Die Haselnüsse in einer Pfanne trocken rösten, bis sie anfangen zu duften, abkühlen lassen.

Die Eier trennen und die Eiweisse mit 1 Prise Salz steif schlagen. Butter mit der Schokolade in einem Topf langsam schmelzen lassen.

Die Rote Bete waschen und schälen. Mit einem Zestenreiser einige Streifen Rote Bete abziehen und zur Dekoration beiseite stellen. Die Knolle klein schneiden. Im Multimixer oder Cutter die Bete mit dem Zucker und den Haselnuskernen fein mixen. Die Eigelbe untermixen, bis eine feine Masse entstanden ist.

In eine Rührschüssel geben. Die Schokoladenmasse untermixen. Den Eischnee dazugeben und den Griess mit dem Zimtpulver, Muskatnuss und Orangenschalen unterheben.

Die Form mit etwas weicher Butter ausstreichen und dünn mit Mehl bestäuben. Den Teig einfüllen und auf Einschubhöhe 2: 50 – 55 Min. mit CircoTherm® Heißluft backen. Stäbchenprobe!

Kuchen aus dem Ofen nehmen, ca. 10 Min. abkühlen lassen, dann vorsichtig aus der Form stürzen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben und mit den Rote Bete-Streifen dekorieren.

