



# Rote Beete-Kuchen

## Zutaten für einen Backring mit 26 cm

**Zubereitung:** 30 Minuten | **Backzeit:** 50 Minuten | **Kühlzeit:** 2 Stunden

### Zutaten:

Schokoladenteig	Schokoladencreme
4 Eier	50 g Sahne
100 g Kokosblütenzucker	100 g Zartbitterschokolade (60 od. 70%)
1 Prise Salz	Dekoration
50 g Dattelsirup	30 g Zartbitterschokolade (60 od. 70%)
160 g Mandeln (gemahlen)	1 EL Himbeeren (gefriergetrocknet)
500 g rote Bete (vorgegart)	1 TL Kakaonibs
150 g Sonnenblumenöl (od. Raps)	
220 g Dinkelmehl	
30 g Kakao	
3 TL Backpulver	
1 TL Zimt	
60 g Kakaonibs	



## Zubereitung:

### Vorbereitung:

Den Ofen auf 170°C O/U vorheizen. Einen Backring (26 cm Durchmesser) in Backpapier einschlagen und auf ein Lochblech setzen.

### Schokoladenteig :

Die Eier mit dem Kokosblütenzucker, Dattelsirup und Salz für etwa 10 Minuten sehr cremig verrühren. Die Mandeln fein mahlen, die rote Bete fein reiben und nun alle Zutaten vorsichtig in die Eiermasse einrühren – und nur so lange, bis alles gut verbunden ist.

Den Teig nun in die Backform füllen, am Rand leicht hochstreichen und den Schokoladenkuchen für etwa 50 Minuten im mittleren Einschub des Backofens backen. Eine Stäbchenprobe machen und prüfen, ob der Kuchen gar ist.

Aus dem Ofen herausnehmen und abkühlen lassen.

### Schokoladencreme:

Die Sahne aufkochen und dann vom Herd herunternehmen. Die Schokolade einrühren. Dabei nur so lange rühren, bis die Schokolade geschmolzen ist. Die Creme auf den Kuchen streichen.

Den Kuchen mit der gehackten Zartbitterschokolade bestreuen. Die Himbeeren zerdrücken und sie mit den Kakaonibs auf den Kuchen streuen.

**Tipp: Der Kuchen schmeckt nach einem Tag noch besser. Er hält im Kühlschrank etwa 4-5 Tage. Achte beim Verzehr aber darauf, dass du ihn nicht kalt isst. Zimmerwarm schmeckt er am besten, weil sich das Aroma wunderbar entwickeln kann.**



Mehr Backrezepte finden Sie unter [interspar.at/backen](https://interspar.at/backen)