



Rezept für Schokoladen-Kuchen mit Roter Bete

375 g Rote Bete
120 g Schokolade
180 g Butter
450 g Rohrzucker
4 Eier
½ TL Salz
350 g Mehl
1 TL Backpulver
75 g Kakaopulver

weich kochen, schälen und erkalten lassen, anschließend pürieren.
(Zartbitter) zum Schmelzen bringen.
schaumig schlagen und nach und nach
sowie
und
unterrühren. Die geschmolzene Kuvertüre unterrühren.
mit
sowie
verrühren. Das Mehlgemisch unter den Teig rühren. Dann das Rote-Bete-Püree unterrühren. Den Teig in eine gefettete Springform geben und bei 160 °C ca. 60 Min. backen.