



Schokoladen-Kuchen mit Roter Bete

375 g Rote Bete

120 g dunkle Schokolade

180 g Butter

450 g Rohrohrzucker

4 Eier

½ TL Salz

350 g Mehl

1 TL Backpulver

75 g Kakaopulver

350 g Kuvertüre

500 g Sauerrahm

100 g Puderzucker

weich kochen, schälen und erkalten lassen, anschließend pürieren.

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.

schmelzen.

mit

verrühren und in die Kuvertüre geben. Den Kuchen hiermit bestreichen.

Biolandhof Agena/Dreyer GbR

Hagenpolder 1 26736 Krummhörn
04920 / 318

info@biolandhof-agena.de
www.biolandhof-agena.de