



Saftiger Schokoladen-Bete-Kuchen

mit Orangen-Crème-fraîche und Mohn



ca. 50min



2 personen

Rote Bete im Schokoladenkuchen – was soll das denn? Wer sich das gerade denkt, wird schon bald eines Besseren belehrt, denn die rote Rübe ist in diesem Schokokuchen eine absolut potente Geheimzutat: Sie macht den Teig wunderbar dicht und saftig, und das ganz ohne erdiges Gemüsearoma. Getoppt wird dieses Exemplar schokoladiger Glückseligkeit mit Orangen-Crème-fraîche und köstlichem Mohn. Na los, Gabel rein und genießen!

Wat je van ons krijgt

- 1 onbehandelde sinaasappel
- 500g voorgedroogde rode bieten
- 2 eieren³
- 1x vanillecakemix^{1,7}
- 25g cacaopoeder
- 1 kuipje crème fraîche⁷
- 1 zakje maanzaad

Wat je thuis nodig hebt

- 75ml olijfolie
- zout

Kookgerei

- oven
- springvorm
- bakpapier
- maatbeker
- garde
- keukenrasp
- citruspers

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

Nach Belieben die übrige Orangenhälfte fein würfeln und den Kuchen damit garnieren. // Das Rezept ergibt 4 Portionen.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

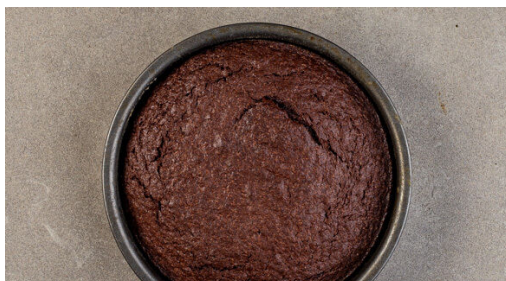
Voedingswaarde per portie

calorieën 582kcal, vet 35.9g, koolhydraten 55.0g, eiwit 8.3g



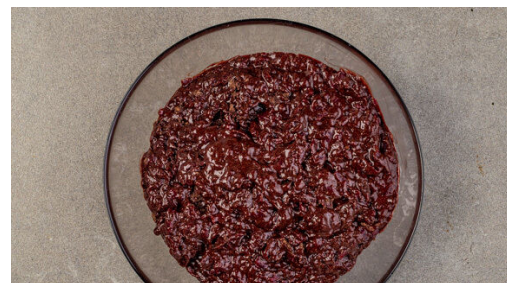
1. Orange voorbereiten

Den Backofen auf 195°C (175°C Umluft) vorheizen. Den Boden einer Springform (ca. 24cm Ø) mit Backpapier auslegen und den Rand mit 1TL Olivenöl einfetten. Die **½ der Orangenschale** fein abreiben, dann die **Orange** halbieren und die **½ der Orange** auspressen.



4. Kuchen abkühlen

Den **Kuchen** 10-15Min. abkühlen lassen, mit einem Messer vom Rand lösen und aus der Springform nehmen.



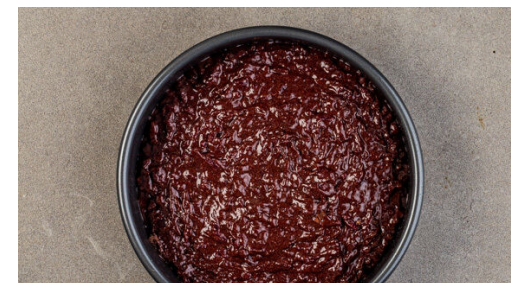
2. Teig verrühren

Die **Rote Bete** grob raspeln und mit **3EL Orangensaft** sowie 70ml Olivenöl verrühren. **Tipp:** Da **Rote Bete** stark färbt, beim Verarbeiten am besten Küchenhandschuhe und Schürze tragen. Die **Eier** nacheinander unter die **Rote Bete** rühren, dann die **Kuchenbackmischung**, die **½ des Kakaopulvers oder mehr** und 1 Prise Salz unterrühren. Nur kurz rühren, bis alles vermengt ist.



5. Creme verrühren

Die **Crème fraîche**, die **Orangenschale** und **1EL Orangensaft** verrühren und bis zum Servieren kaltstellen.



3. Kuchen backen

Den **Teig** in die Springform füllen und auf der mittleren Schiene im Ofen 40-45Min. backen. **Tipp:** Für eine Garprobe einen Zahnstocher in die Mitte des **Kuchens** stechen. Wenn kein **Teig** haften bleibt, ist der **Kuchen** durchgebacken.



6. Kuchen fertigstellen

Die **Orangen-Crème-fraîche** auf dem **Schokoladen-Bete-Kuchen** verteilen, mit dem **Mohn** bestreuen und servieren.