

Rote Bete – Kuchen

Zutaten:

200–300 g rohe rote Bete, geraspelt oder gehobelt (gerne in der Küchenmaschine)
50–200 g gehackte, geriebene oder geraspelte Schokolade (hier eignen sich Reste von Nikolaus und Osterhase)
120 g Rohrohrzucker (oder auch normaler)
100 g Vollkornmehl (egal ob Dinkel oder Weizen, helles Mehl geht natürlich auch)
50 g gemahlene, gehobelte, geriebene, gestiftelte Mandeln oder Nüsse
1/2 TL Natron
1,5 TL Backpulver
2 Eier
100 g neutrales Öl

Zubereitung:

Zucker, Mehl, Mandeln, Öl, Natron, Backpulver und Schokolade verrühren. Eier dazu geben und kurz weiterrühren, danach die rote Bete dazu geben und vermischen. Nicht zu lange rühren.

In eine Spring- oder Quicheform füllen und ca. 60 Minuten bei 170°C backen.

Nach dem Backen mit Puderzucker bestäuben (optional).

Bei den Zutaten ist man sehr flexibel, ich verarbeite hier gerne Reste aus der Weihnachtsbäckerei (Nüsse, Mandeln, Schokolade). Wir essen den Kuchen gerne mit einem Klecks Joghurt und etwas Obst. Sahne passt auch gut und man kann auch noch einen Frischkäseguss aus Frischkäse und Puderzucker machen.