



REZEPT

ROTHER SCHOKOKUCHEN

ZUTATEN:

250 g Rote Rüben gekocht
200 g Schokolade dunkel 70 Prozent
5 Eier, 200 g Butter, 4 EL Espresso heiß
190 g Zucker braun, 125 g Mehl glatt,
35 g Kakaopulver, 1 Pkg Backpulver, 1 Prise Salz

ZUBEREITUNG:

Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Gekochte Rote Rüben schälen und in Stücke schneiden und in einem Mixer fein pürieren. Butter in kleine Stückchen schneiden und mit Schokolade über dem Wasserbad ohne umrühren schmelzen. Kurz bevor die Schokolade vollständig geschmolzen ist, Espresso unterrühren. Schokolade vom Herd nehmen, gut verrühren und einige Minuten auskühlen lassen. Eier trennen. Eiweiß mit der Prise Salz steif schlagen. Dotter in einer Schüssel verrühren. Zucker zum Eiklar geben und weiter schlagen, bis eine schöne dichte Schneemasse entsteht. Jetzt das Dotter und das Roten-Rüben-Püree in die Schokomasse einrühren. Das gesiebte Mehl, den Kakao und das Backpulver dazugeben. Zum Schluss den Eischnee zügig unterheben. Teig in die vorbereitete Kuchenform geben und diese auf die mittlere Schiene des vorgeheizten Ofens einschieben. Temperatur auf 160 °C Umluft reduzieren und den Kuchen circa 40 Minuten backen. Gut auskühlen lassen und genießen. Kuchen auskühlen lassen und erst nach einer Stunde aus der Springform nehmen. Das Innere ist anfangs noch weich.

*Gutes Gelingen wünscht
Seminarbäuerin Petra Hatzl*

