



DER WOCHE

SCHOKOLADENKUCHEN

MIT ROTER BETE

	Zutaten	Zubereitung
500g	Rote Bete	<ol style="list-style-type: none">1. Die Rote Bete schälen, in kleine Würfel schneiden und in etwas Wasser andünsten, bis sie gar sind. Das Ganze kann etwa 30 Minuten dauern, bei Bedarf immer etwas Wasser nachgeben und regelmäßig wenden.2. Rote Bete noch warm in einen Mixer geben und zu einer glatten Masse pürieren, anschließend abkühlen lassen.3. Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen und eine runde Springform (24 cm) mit Backpapier auskleiden.4. Mehl, Backpulver, Kakaopulver in eine Schüssel sieben, durchmischen und den Zucker dazugeben.5. Die Zartbitterschokolade in einer Edelstahlschüssel im Wasserbad zum Schmelzen bringen.6. Anschließend das Rote Bete - Püree in eine Rührschüssel geben und bei laufendem Rührgerät die Eier/Eiersatz unterrühren und das feste Kokosöl dazugeben.8. Jetzt die trockenen Zutaten in die Masse geben und anschließend die geschmolzene Schokolade einrühren.9. Den Teig in die Springform füllen und im vorgeheizten Backofen 60 Minuten backen.10. Den Kuchen nach dem Backen aus der Form lösen und vollständig auskühlen lassen. Dann die Schokolade für die Glasur im Wasserbad schmelzen und auf dem Kuchen verteilen.
200g	Dinkelmehl	
6 EL	Kakaopulver	
3 TL	Backpulver	
200g	Zucker	
100g	Zartbitterschokolade (70%)	
2	Eier/oder Eiersatz	
200g	Festes Kokosöl	
	GLASUR:	
100g	Zartbitterschokolade	