

Schoko-Mandel-Rüben-Kuchen



DAS ist einer besten Kuchen der letzten Zeit – lasst euch von den unkonventionellen roten Rüben nicht abschrecken, die machen den Kuchen richtig lecker und saftig! Eine Wonne 😊

Du brauchst dafür:

- 330 g rote Rüben (gekocht und geschält)
- 100 g dunkle Schokolade
- 40 g Butter
- 200 g geriebene Mandeln
- 20 g Mehl
- 20 g Kakaopulver
- 1 TL Backpulver
- Salz
- 4 Eier
- 80 g brauner Zucker
- 4 EL Kaffee, am besten Espresso
- 150 g Staubzucker
- 3 EL Zitronensaft

Und so geht 's:

- 280 g rote Rüben fein reiben
- Schokolade ebenfalls fein reiben
- Backrohr auf 180 Ober-/Unterhitze vorheizen
- Butter schmelzen und mit Mandeln, Mehl, Kakaopulver, Backpulver und einer Prise Salz gut vermischen.
- Eier trennen und Eiklar zu Eischnee fest schlagen
- Dotter mit Zucker und Espresso zu einer schaumigen Masse mixen
- Die roten Rüben zur Dottermasse geben und unterrühren
- Mandel-/Mehlmischung ebenfalls unter die Dottermasse heben
- Abschließend den Eischnee unterheben
- Eine Kastenform mit Butter einfetten und mit Mehl austreuen
- Die Masse in die Kastenform füllen und auf mittlerer Schiene für ca. 55 Minuten backen

- Nach dem Backen 10 Minuten in der Form auskühlen lassen, anschl. auf einem Backgitter
- Für die Deko:
 - Die restlichen roten Rüben in sehr feine kleine Stücke schneiden und die Flüssigkeit, die dabei entsteht, aufbehalten
 - Staubzucker und Zitronensaft vermischen, sodass eine sehr dickflüssige Glasur entsteht.
 - Davon ca 1/3 in ein extra Gefäß geben und etwas vom Saft der roten Rüben dazugeben, so dass die Glasur eine rosarote Farbe erhält
 - Die weiße und anschließend die rosafarbene Glasur auf den Kuchen verteilen und mit den kleinen rote-Rüben-Stücken verzieren