

## **Rote-Bete-Schoko-Kuchen**

Rezept für Springform 26 cm

### **Zutaten:**

- 500g Rote Bete, gekocht (auch vakuumiert)
- 250g Zartbitter-Schokolade (55%)\*
- 200g Butter
- 5 Eier Größe M
- 150g Rohrzucker\*
- 150g Mehl
- 50g Speisestärke
- 2 geh. TL Backpulver
- 5 geh. TL Kakao\*

### **Zubereitung:**

Die Roten Bete pürieren.

Schokolade in Stücke brechen und zusammen mit der Butter im Wasserbad schmelzen, leicht abkühlen lassen.

Eier trennen und das Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren. Die Schoko-Masse darunter rühren, anschließend die Roten Bete unterheben.

Mehl mit Speisestärke, Backpulver und Kakao vermischen, sieben und ebenfalls unter die Eigelb-Schoko-Masse rühren.

Das Eiweiß steif schlagen. 1/3 unter den Teig mischen, den Rest vorsichtig unterheben.

Den fertigen Teig in eine gefettete, mit Backpapier ausgelegte Springform geben und glatt streichen.

Bei 175 °C 50-55 Minuten backen, aus der Form nehmen und auskühlen lassen.

\*erhältlich im Weltladen

Das Team vom Weltladen Schongau wünscht gutes Gelingen und guten Appetit!