



Rote-Bete-Schoko-Kuchen mit Schokoganache



Zeit gesamt
🕒 1h 30min

Zubereitungszeit
🕒 45min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach

Zutaten

für 15 Portionen

Rote Bete, vorgegart	300 g
Schokolade, Zartbitter	200 g
Brauner Zucker	150 g
Salz	
Sonnenblumenöl	200 ml
Zimt	1 TL
Eier	3 St.
Weizenmehl, Type 405	250 g
Kakaopulver	40 g
Backpulver	2 TL
Schlagsahne	175 g
Butter	25 g

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, hohes Gefäß, kleiner Topf, Kastenform 28 cm, Pürierstab

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Rote Bete zum Abtropfen in ein Sieb geben. In einem hohen Gefäß pürieren. Schokolade fein hacken.
2. In einer Schüssel Zucker, Salz, Öl und Zimt mit einem Handrührgerät mit Schneebesen glatt rühren. Eier einzeln unterschlagen. Rote-Bete-Püree unterrühren. Mehl, Kakao, Backpulver und 50 g geriebene Schokolade mischen und kurz unter den Teig rühren.
3. Teig in eine geölte Kastenform (30 cm lang) streichen und Kuchen im Backofen ca. 45–55 Min. backen. Bei Bedarf die letzten ca. 10–15 Min. Oberfläche locker mit Alufolie belegen, damit sie nicht zu dunkel wird. Kuchen aus dem Ofen nehmen und ca. 15 Min. in der Form abkühlen lassen. Dann herauslösen und Kuchen auf einem Gitter auskühlen lassen.
4. In einem Topf Sahne und Butter auf mittlerer Stufe aufkochen. Vom Herd nehmen und übrige Schokolade unter Rühren darin schmelzen. Anschließend ca. 45 Min. abkühlen lassen, bis eine streichfähige Masse entsteht, dabei regelmäßig umrühren. Kuchen damit rundherum bestreichen. Sofort servieren oder bis zum Servieren kühl stellen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	339 kcal
Kohlenhydrate	31 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	21 g