

# Schokoladenfondant mit Roter Bete



## Zutaten :

200 g gekochte Rote Bete

3 Eier

90 g Zucker

200 g schwarze Schokolade

40 g Butter (oder 4 cl flüssige Sahne oder 2 Suppenlöffel neutrales Öl)

80 g Mehl

1 Teelöffel Backpulver

Option : Den Kuchen auf einem Backblech backen, damit er weniger dick ist, mit verschiedenen Ausstechern ausstechen und dekorieren.



Für die Kuchenform :

Butter

Feines Paniermehl

Zubereitung :

1. Die gekochte Rote Bete mixen oder fein raspeln. Falls Sie rohe Rüben haben, dann kochen Sie sie 20 Minuten im Schnellkochtopf, dann schälen und zerstampfen.



2. Die Schokolade im Wasserbad mit der Butter oder der Sahne schmelzen.

3. Die Eier und den Zucker mit dem Mixer verquirlen.

4. Das gesiebte Mehl und das Backpulver zufügen.

5. Die Rote Bete untermischen , dann die geschmolzene Schokolade

6. Die Kuchenform in der Grösse 24-25 cm mit Butter einfetten und mit Paniermehl (oder Mehl) bestreuen und den Kuchenteig einfüllen.

7. Den Schokoladen-Rote Bete-Fondant bei 200°C während 30 Minuten im Ofen backen.



8. Den Kuchen abkühlen lassen, bevor er in einzelne Scheiben geschnitten wird – das Messer vorher befeuchten, dann geht das Schneiden einfacher.

