



# Rote-Bete-Schokokuchen mit Walnüssen



## Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

|                |                    |                              |      |
|----------------|--------------------|------------------------------|------|
| Energie:       | 265 kcal/ 1.111 kJ | Fett:                        | 17 g |
| Eiweiß:        | 5 g                | Davon gesättigte Fettsäuren: | 7 g  |
| Kohlenhydrate: | 23 g               | ungesättigte Fettsäuren:     | 10 g |

## Zubereitungszeit:

ca. 90 Minuten; Wartezeit ca. 60 Minuten

## Zubereitung:

1. Rote Bete klein schneiden, pürieren. Nüsse hacken. Fett, 150 Gramm Zucker, Vanillezucker und Salz mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig rühren. Eier nacheinander unterrühren. Mehl, Backpulver und Kakao mischen, abwechselnd mit Roter Bete unterrühren. 100 Gramm gehackte Nüsse unterheben.

2. Teig in eine gefettete, mit Mehl ausgestäubte Kastenform (11 x 25 cm; ca. 1,25 l Inhalt) füllen, glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Umluft: 150 Grad/ Gas: s. Hersteller) circa 45 Minuten backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

3. Inzwischen 25 Gramm Zucker in einer kleinen Pfanne schmelzen, übrige Nüsse darin unter Rühren karamellisieren. Nüsse auf Backpapier verteilen, auskühlen lassen.

4. Kuchen vorsichtig aus der Form lösen und auf ein Kuchengitter stellen. Kuchen mit Kakao bestäuben. Karamellisierte Nüssen hacken und drüberstreuen. Dazu schmeckt Schlagsahne.

## Zutaten für 14 Portionen :

|            |                               |
|------------|-------------------------------|
| 100 g      | Vakuumierte gegarte Rote Bete |
| 125 g      | kalifornische Walnussskerne   |
| 150 g      | Butter oder Margarine         |
| 175 g      | Zucker                        |
| 1 Päckchen | Vanillezucker                 |
| 1 Prise    | Salz                          |
| 3          | Eier (Größe M)                |
| 150 g      | Mehl                          |
| 3 TL       | Backpulver                    |
| 4 EL       | Kakaopulver                   |
|            | Kakaopulver zum Bestäuben     |
|            | Fett und Mehl für die Form    |
|            | Backpapier                    |