

Schoko-Haselnuss-Kuchen

Zutaten für 12 Portionen; pro Portion 300 kcal

- ⑦ 250 g Rote Rüben vorgekocht (aus dem Kühlregal)
- ⑦ 100 g geschmolzene Zartbitterkuvertüre
- ⑦ 70 g Butter
- ⑦ 100 g Haselnussmus (am besten geröstetes)
- ⑦ 4 EL heißer Espresso
- ⑦ 5 Dotter
- ⑦ 5 Eiklar
- ⑦ 140 g Staubzucker
- ⑦ 140 g glattes Mehl
- ⑦ 3 gestrichene EL Backkakao (25 g)

Mein Tipp: Verwenden Sie den Rest der roten Rüben-Packung für ein Carpaccio mit Ziegenfrischkäse und Rucola.

Backrohr auf 100 Grad vorheizen und währenddessen Kuvertüre und Butter darin in einem kleinen Topf schmelzen.

Rote Rüben in einem hohen Gefäß mit einem Pürierstab zu einem Mus pürieren.

Geschmolzene Kuvertüre-Buttermasse in eine Rührschüssel umfüllen und mit Espresso und Haselnussmus verrühren. Die Dotter in die Masse einrühren. Die fein pürierten roten Rüben unterheben.

Eiklar mit Zucker cremig aufschlagen und mit dem Kochlöffel oder Gummihund vorsichtig unter die Schokomasse heben. Mehl mit Kakao vermischen, darübersieben und ebenfalls unterheben.

Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte und am Rand befettete, bemehlte Springform füllen und glatt streichen. Bei 175 °C Ober-/Unterhitze 40 Minuten backen.

