

Rote-Bete-Schokokuchen mit Hafer

👉 Leicht ⌚ ca. 90 Min.



Zutaten | 4 Portionen

Teig

4 Eier
250 g gekochte Rote Bete geschält
220 g brauner Zucker
200 g gebräunte Butter
Nussbutter
100 g Hafermehl
100 g Weizenmehl Typ 450
80 g Backkakao
1 EL Backpulver
1 TL Zimt
1 Prise Salz

Glasur

150 g Zartbitterkuvertüre

Zubereitung

1 Kastenform mit 25 Zentimetern

Teig

Zunächst die Rote Bete fein raspeln und zusammen mit Eiern und abgekühlte Nussbutter vermischen. Außerdem den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen, die Backform ausfetten und die trockenen Zutaten mischen. Nun in mehreren Etappen die trockenen Zutaten unter die feuchte Masse rühren, bis ein homogener Teig entstanden ist. Die Teigmasse in die Backform füllen, leicht glatt streichen und den Kuchen für eine Stunde auf mittlerer Schiene backen.

Glasur

In der Zwischenzeit Haferflocken, Wasser, Salz und Ahornsirup vermischen, auf ein Backblech verteilen und für



50 g Haferflocken Großblatt
2 EL Wasser
1 EL Ahornsirup
1 Prise Salz

die letzten 10 Minuten mit backen. Den Kuchen nach Ende der Backzeit kurz abkühlen lassen und behutsam aus der Form stürzen. Zudem die Kuvertüre grob hacken und über einem Wasserbad zum schmelzen bringen - den Kuchen damit glasieren und mit dem Hafercrunch bestreuen.