

Rote Bete - Kuchen

Kategorien: Backen, Gemüse, Pikant

Zutaten für: 1 Stueck

200	Gramm	Rote Bete
5		Eier
100	Gramm	Honig
200	Gramm	Gemahlene Mandeln
1	Prise	Nelkenpulver
100	Gramm	Weizen oder Dinkelvollkornmehl
1	Essl.	Rum nach Belieben

Anleitung:

1. Rote Bete sorgfaeltig schaelen und fein reiben
2. Eier trennen, Eigelbe mit dem Honig cremig ruehren
3. nach und nach die Rote Bete, Mandeln, Nelkenpulver, Mehl und Rum einruehren
4. eine Springform (26 cmØ) gruendlich einfetten
5. den Backofen auf 190°C (Umluft 170°C) vorheizen
6. Eiweiss steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben
7. den Teig in die Mitte der Form geben und im Ofen (Mitte) in 50-60 Minuten goldbraun backen

Tip: Den abgekuehlten Kuchen mit Zitronen- oder Schokoladenguss ueberziehen und mit Schlagsahne servieren.