

Rote-Bete-Kartoffelkuchen

Ein pikanter Kuchen mit einer Kartoffel-Rote Bete-Füllung.

etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Fett

Mürbeteig:

150 g Weizenvollkornmehl

100 g Dinkelmehl

1 Msp. Dr. Oetker Original Backin

175 g weiche Butter oder

Margarine

50 g Hüttenkäse

Füllung:

500 g kleine, festkochende
Kartoffeln

Salz

1 kg Rote Bete

Guss:

4 Eier (Größe M)

200 g Schlagsahne

80 g geriebener Parmesan

1 TL Dr. Oetker Gustin Feine

Speisestärke

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

frisch geriebene Muskatnuss

gehackte Petersilie

Wie backe ich einen Rote-Bete-Kartoffelkuchen?:

1 Mürbeteig zubereiten:

Vollkornmehl mit Dinkel und Backin mischen und in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Min. kalt stellen. Inzwischen den Boden der Springform fetten und den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

- 2 2/3 des Teiges auf dem Springformboden ausrollen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Springformrand darumlegen. Übrigen Teig zu einer Rolle formen, als Rand auf den Boden legen und so an die Form drücken, dass ein etwa 4 cm hoher Rand entsteht. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben und vorbacken.

Backzeit: etwa 20 Min.



Den Boden abkühlen lassen.

3 Füllung zubereiten:

Kartoffeln waschen und in Salzwasser bissfest garen, abkühlen lassen. Rote Bete ebenfalls in Salzwasser garen, kurz mit kaltem Wasser abspülen. Beides schälen, in dünne Scheiben schneiden und abwechselnd in die Springform schichten, dabei mit Rote Bete beginnen und abschließen. **Die Backofentemperatur reduzieren.**

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

4 Guss zubereiten:

Alle Zutaten verrühren und auf der Füllung verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben und bei niedriger Temperatur weiterbacken.

Backzeit: etwa 60 Min.

5 Kuchen nach dem Backen noch etwa 10 Min. im ausgeschalteten Backofen stehen lassen, dann erst Springformrand lösen und entfernen.

