



# Schoko-Rote-Bete-Schnitten mit Schoko-Creme

Saftiger Schokoladen-Kuchen mit Rote Bete im Teig und im Sahne-Topping

etwa 15 Stück  gelingt leicht  bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Für die Kastenform (25 x 11 cm):

Fett  
Weizenmehl

### Rührteig:

250 g Rote Bete (gekocht)  
1 Backm. Dr. Oetker Schoko-Kuchen  
150 g weiche Margarine oder Butter  
3 Eier (Größe M)

### Schoko-Creme:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre  
Zartbitter  
200 g Schlagsahne

## 1 Vorbereiten:

Rote Bete pürieren und 2 EL davon für die Creme beiseitestellen. Kastenform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Rührteig:

Backmischung in eine Rührschüssel geben, Margarine oder Butter, Eier und pürierte Rote Bete hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe etwa 3 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in die Kastenform füllen und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 60 Minuten**

Kuchen erst 10 Min. in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen. Kuchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



**3 Glasieren:**

Glasur (liegt der Backm. bei) nach Packungsanleitung schmelzen und den Kuchen damit glasieren.

**4 Schoko-Creme:**

Kuvertüre grob zerkleinern. Sahne in einem Topf aufkochen und die Kuvertüre darin schmelzen. Masse erkalten lassen. Übriges Rote-Bete-Püree dann unterrühren. Creme mit einem Mixer (Rührstäbe) aufschlagen. Kuchen in Scheiben schneiden und diese mit der Creme beliebig anrichten.

Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Belieben mit weißen Schokospänen dekorieren.

