

Schokoladiger Rote Beete Kuchen

mit Vanillesoße

ZUTATEN

100 g Kokosöl*	270 g Dinkelmehl
125 ml Ahornsirup oder Honig*	2 TL Backpulver
50 g bittere Schokolade* (Kakao-Anteil 70%), in Stücke gebrochen	5 EL Kakaopulver*
250 g rohe Rote Beete, geraspelt/gerieben	1 Prise Salz*
3 Eier*	1 EL Kokosraspeln*

ZUBEREITUNG

1. Den Ofen auf 175 Grad vorheizen.
2. Rote Beete schälen und reiben.
3. Das Kokosöl in einem mittelgroßen Topf bei sehr niedriger Hitze erwärmen. Honig und Schokolade hinzufügen und rühren, bis die Schokolade geschmolzen ist und dann vom Herd nehmen.
4. Die geriebene Rote Beete hinzufügen und gut miteinander vermengen.
5. Die Eier in einer Schüssel verquirlen, die Rote Beete Schoko Mischung hinzugeben und verrühren.
6. Mehl, Backpulver, Kakaopulver und Salz zusammen in die Schüssel sieben mit den restlichen Zutaten verrühren.
7. Eine Gugelhupfform (oder eine Kastenform) mit Öl einfetten und Kokosnussraspeln auskleiden, damit der Teig nicht kleben bleibt.
8. Den Teig ca. 30 Minuten lang backen - bis er leicht dunkel und innen noch etwas klebrig ist.

VANILLESOÙE

Zutaten & Zubereitung

1/2 Vanilleschote*
125 ml Milch
125 ml Schlagsahne
25 g Zucker*
1 Ei (Größe M)
1 Eigelb (Größe M)

1. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herausschaben. Milch, Sahne, Zucker, Vanilleschote und -mark in einem Topf unter Rühren aufkochen.
2. Vanilleschote entfernen und etwas abkühlen lassen.
3. Wasserbad: Kleinen Topf mit Wasser erhitzen. Ei und 1 Eigelb mit einem Schneebesen in einer Metallschüssel verrühren. Vanille-Sahne zugießen.
4. Die SoÙe in der Metallschüssel auf dem heißen Wasserbad unter ständigem Rühren auf ca. 80 °C erhitzen, bis die SoÙe bindet.
5. VanillesoÙe durch ein Sieb passieren, abkühlen lassen und genießen.