

Rote Bete-Kuchen

Zutaten | 12 Portionen (24 cm Ø Springform)

300 g	Zucker
5	Eier
300 g	rote Bete
1	Biozitrone (die abgeriebene Schale)
2 EL	Cointreau
300 g	geriebene Mandeln
3 EL	Maisstärke
1 TL	Backpulver
1 Prise	Salz
	Guss:
140 g	Puderzucker
80 g	weiche Butter
85 g	Frischkäse
1 EL	Cointreau

Zubereitungszeit: 20 Min., Backzeit: 60 Min.

Zubereitung:

- Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.
- Boden der Springform mit Backpapier auslegen, den Rand mit Butter einfetten und bemehlen.
- Rote Bete schälen und fein reiben, Zitronenschale und Cointreau untermischen.
- Mandeln, Maisstärke und Backpulver mischen.
- Eier trennen, Zucker und Eigelb rühren, bis die Masse hell und cremig ist.
- Mandeln und Rote Bete abwechselnd unter die Eigelbmasse rühren.
- Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen, vorsichtig mit einem Schneebesen unterheben und in die Form füllen.
- Form in der unteren Hälfte in den Ofen schieben und den Kuchen bei 180 °C für 60 Minuten backen.
- Für den Guss alle Zutaten mit dem Handrührgerät aufschlagen, bis die Masse luftig ist. Einen Tortenring um den abgekühlten Kuchen setzen und den Guss darauf verstreichen. Anschließend für eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Tipp:

Wer keinen Alkohol im Kuchen möchte, lässt den Cointreau einfach weg.

Nährwertangaben können je nach Größe und Gewicht der Lebensmittel variieren.
Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von ca. 150 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
487 kcal	28,0 g	50,4 g	9,0 g	72 mg