

Die Rote Bete - mehr als „nur“ Gemüse...

Brunnsvikens Rote-Bete-Kuchen

(Rödbetskaka – schwedisches Backrezept)

Für den Teig:

2 große Rote Bete

2 Eier

180g Zucker (gern auch grober Vollrohrzucker)

150ml Pflanzenöl (z.B. Raps)

180g Weizenmehl (Type 1050)

2 Teelöffel Backpulver

1 Esslöffel gemahlener Zimt

1 Esslöffel Bourbon-Vanillezucker

Öl und Semmelbrösel für die Springform (24-26 cm Durchmesser)

Für die Glasur:

100g Pistazien

200g Frischkäse

110-120g Quark

50g Puderzucker

1 Teelöffel Bourbon-Vanillezucker

Zubereitung:

Die Rote Bete schälen und fein reiben.

Eier und Zucker schaumig schlagen. Rote Bete und Öl unterrühren.

Mehl, Backpulver und Gewürze mischen und ebenfalls unterrühren.

Den Teig in eine gefettete und mit Semmelbröseln ausgestreute Springform füllen.

Den Rote-Bete-Kuchen im unteren Teil des vorgeheizten Backofens (175 Grad) 45-50 Minuten backen.

Mit einem Holzstäbchen prüfen, ob der Teig noch klebt oder schon fertig ist.

Den Kuchen in der Form abkühlen lassen und stürzen.

Die Pistazien trocken in der Pfanne rösten und grob hacken.

Für die Glasur Frischkäse, Quark, Puderzucker und Vanillezucker verrühren, auf den erkalteten Kuchen streichen und mit den Pistazien bestreuen.

GUTEN APPETIT ! UND DAZU EINE SCHÖNE TASSE KAFFEE !!!



Foto: G. Wolf/www.fgv-bantersee.de