

Rote Bete-Kuchen (glutenfrei)



Zutaten:

180 g Reismehl
200 g Rote Bete
100 g Bitterschokolade
4 Eier
200 g Zucker
2 EL Vanillezucker
200 g gemahlene Mandeln
2 TL Backpulver
1/2 TL Salz
250 ml Buttermilch

- Runde Backform (26 cm) einfetten und mit Reismehl ausstreuen
- Rote Bete schälen und fein reiben
- Bitterschokolade fein hacken
- Backofen auf 160 Grad vorheizen
- Eier und Zucker hell und schaumig schlagen
- Rote Bete mit in die Eiermasse geben,
dann die trockenen Zutaten und Schokolade,
zum Schluss die Buttermilch dazu
- Teig in die Backform geben
- ca. 55 min. bei mittlerer Hitze backen
- Vor dem Servieren den Rand mit Puderzucker bestäuben

Rezeptidee von Barbara Burger