Ich war auf der Suche nach einem saftigen Schokoladenkuchen. Habe in letzter Zeit vieles ausprobiert und diesen hier backen wir echt gerne. Ihr könnt ihn beliebig mit Nüssen oder anderen Gewürzen erweitern, saftig bleibt er auf jeden Fall und so bringt ihr eure eigene Note mir rein.

Rote Beete Brownie Kuchen

150g rote Beete, vakuumisiert
in Stücke schneiden und 5 Sek./Stufe 6 raspeln und umfüllen.
Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.
150g weiche Butter
250g Zucker
in den Mixtopf geben und 40 Sek./Stufe 4 schaumig rühren.
2 Eier
jedes Ei 30 Sek./ Stufe 4 nacheinander unterrühren, zwischendurch den Teig mit dem Spatel runterschieben
200 g Joghurt
einfüllen und 20 Sek./Stufe 4 unterrühren.
250 g Mehl
75 g Kakaopulver
2 TL Natron
1/4 TL Salz
2 TL Backpulver
1 TL Zimt
in den Mixtopf einfüllen und 45 Sek./Stufe 4 unterziehen.
200 g Kaffee, stark
durch die Deckelöffnung zugeben.
Rote Bete 10 Sek./Stufe 4 unterheben.

Den flüssigen Teig in unsere gefettete Gugelhupfform füllen und 60 bis 75min backen. Ganz auskühlen lassen, vorsichtig stürzen und mit einer Glasur nach Wunsch überziehen.

Meine wunderschöne grüne Glasur ist aus Ungeduld heraus entstanden.
150g Puderzucker
Farbpulver nach Wahl (ich hatte eigentlich violett)
Zitronensaft
Alles miteinander verrühren. Es darf nicht zu flüssig sein. Sollte ganz langsam den Kuchen herablaufen und kurz vor der Platte stoppen. ☺

Also mein Traum war eigentlich ROT, hatte ich aber nicht mehr, also violett. Ich fange an zu rühren und es wird braun – nee, bitte nicht!!! Ich dann schnell gelb hinzu – voila, es wurde grün. Also einfach etwas Geduld haben und weiter verrühren. Wird schon …

Ich wünsche dir einen wunderschönen Lieblingstag.
Eure Petra