

Schokoladen-Gugelhupf mit roter Bete

by Andreas - Sonntag, Juli 02, 2017

<http://mundgericht.de/index.php/schokoladen-gugelhupf-mit-roter-bete/>



Für die Bezeichnung Gugelhupf gibt es mehrere Erklärungen. Am logischsten erscheint mit folgende: Ist der Kuchen fertig gebacken, so muss man die Gogel (Kugelform) umdrehen und anheben (lüpfen). Auch über das erste Auftauchen dieser speziellen Kuchenform gibt es zahlreiche Legenden. Bereits die alten Römer verwendeten entsprechende Keramikformen, aber auch die Heiligen Drei Könige werden gern als Erfinder genannt. Nicht zuletzt das kleine französische Städtchen Ribeauvillé feiert jedes Jahr ein Gugelhupf-Fest, weil man dort fest der Meinung ist, den Gugelhupf erfunden zu haben.

400 gr. rote Bete (gekocht im Beutel)

300 ml Rapsöl

5 Eier

100 gr. Vollmiltschokolade

300 gr. Mehl

3 TL Backpulver

3 TL Kakaopulver

200 gr. Zucker

Die rote Bete in Würfel schneiden und mit dem Rapsöl mit einem Pürrierstab zerkleinern. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. Die Eigelbe mit dem Zucker schaumig schlagen. Nun dazu die Bete-Masse geben und gut verrühren. Ebenso das Mehl, das Backpulver, die geschmolzene Schokolade und das geschlagene Eiweiß. In eine mit ein wenig Rapsöl bepinselte, mit Mehl bestäubte Gugelhupfform (Fassungsvermögen 2,5 Liter) gießen und 50 Minuten bei 150 Grad backen.

Weitere Empfehlungen:

Weihnachtskekse

Das weihnachtliche Kekse backen ist leider etwas aus der Mode gekommen. Den meisten zu aufwendig...

Karottenkuchen "zaftig"

Mein erster Kuchen (abgesehen von Muffins). Gebacken zum !
Das yiddische "zaftig" bes...

Käsekuchen Manhattan

Eine amerikanische Käsekuchenvariante, die ihren legendären Ruf ihren unterschiedlichen zwei S...

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station