

Rezept

Rote-Bete-Kuchen mit Schmand

Ein Rezept von Rote-Bete-Kuchen mit Schmand, am 20.12.2025

Zutaten

400 g	Rote Beten	1	Bio-Orangen
1	Bio-Zitrone	250 g	(Roh-)Rohrzucker
1 Stück	Ingwer (ca. 3 cm)	30 g	Vollkornkekse
6 M	Eier	300 g	gemahlene Mandeln
100 g	Weizenmehl (Type 1050)	800 g	Schmand
2 Pck.	Vanillezucker	1 EL	pflanzliches Bindemittel (z. B. Biobin)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Backblech (30 x 40 cm) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min
| **Pro Portion** Ca. 245 kcal

Zubereitung

1. Die Roten Beten schälen und fein raspeln (dabei am besten Einweghandschuhe tragen, da die Knollen stark färben). Rote Beten in ein Sieb geben und mit einem Löffel ausdrücken, den ablaufenden Saft (ca. 100 ml) auffangen.
2. Orange und Zitrone heiß waschen und abtrocknen, Schalen fein abreiben, Saft der Orange auspressen (ca. $\frac{1}{8}$ l). Rote-Bete- und Orangensaft in einem kleinen Topf mit 3 EL Rohrzucker verrühren und bei starker Hitze in 5-7 Min. auf die Hälfte einkochen lassen. Dann vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
3. Inzwischen den Ingwer schälen und fein reiben. Die Vollkornkekse in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz so lange darüberrollen, bis feine Brösel entstanden sind. Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. 5 Eier trennen.
4. Eiweiße mit den Quirlen des Handrührgeräts steif schlagen, dabei nach und nach 100 g Rohrzucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis ein cremig-fester Eischnee entstanden ist. Eigelbe mit 70 g Zucker und Orangenschale in 5 Min. dicklichcremig schlagen, Rote Beten und Ingwer unterrühren. Dann abwechselnd Eischnee, Mandeln, Keksbrösel und Mehl unter die Masse heben. Den Teig auf dem Blech verteilen und glatt streichen. Im Ofen (unten) 25 Min. vorbacken.
5. Schmand mit übrigem Rohrzucker, Vanillezucker, Zitronenschale, restlichem Ei und Bindemittel verrühren. Guss auf den Kuchenboden streichen, mit eingekochtem Saft beträufeln und mit einem Löffelstiel leicht marmorieren. Den Kuchen weitere 10-15 Min. backen. Herausnehmen, auf dem Blech auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Am besten sofort essen.