

Rezept

Schokokuchen mit weißen Rübchen

Ein Rezept von Schokokuchen mit weißen Rübchen, am 28.06.2026

Zutaten

450 g weiße Rübchen	1 TL Anissamen
1 TL Fenchelsamen	50 g Akazienhonig
150 g weiße Schokolade	2 EL geschmacksneutrales Öl
5 M Eier	1 Prise Salz
175 g Dinkelmehl (Type 630)	1/2 TL Backpulver
Öl und Mehl für die Form	200 g Puderzucker
1 EL Zitronensaft	12 Physalis

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Rehrückenform (30 cm) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min
Pro Portion Ca. 265 kcal

Zubereitung

1. Die Rübchen schälen und klein würfeln. ¼ l Wasser mit Anissamen, Fenchelsamen und Honig aufkochen und 5 Min. bei geringer Hitze köcheln lassen. Flüssigkeit durch ein Sieb gießen, auffangen und wieder in den Topf füllen. Rübchen dazugeben und bei mittlerer Hitze in 8-10 Min. weich garen. Rübchen mit der übrigen Flüssigkeit in einem Mixer pürieren.
2. Die Schokolade in kleine Stücke brechen, mit dem Öl in eine kleine (Metall-)Schüssel geben und über einem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Backofen auf 180° vorheizen. Die Form einfetten und mit Mehl einstäuben.
3. Die Eier trennen. Eiweiße und Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts steif schlagen. Eigelbe mit Rübchenpüree und Schokolade cremig schlagen, Eischnee unterheben. Mehl mit Backpulver vermischen und unter den Teig rühren.
4. Den Teig in die Form füllen und glatt streichen. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) 35-40 Min. backen. Herausnehmen und den Kuchen in der Form kurz abkühlen lassen, dann aus der Form stürzen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
5. Für die Garnitur den Puderzucker mit Zitronensaft und 2-3 EL Wasser zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Den Kuchen damit einstreichen und mit den Physalis garnieren.