

Rote-Beete-Kuchen mit Lebkuchen-Zimt-Creme

Zutaten:		Zubereitung:
200 g 150 ml 150 g 1 Prise 3 150 g 50 g 2 TL	<p><u>Boden für Springform</u> vorgegarte Rote Beete Öl Zucker Salz Eier Mehl Kakaopulver Backpulver</p> <p><u>Lebkuchen-Zimt-Creme</u> Sahne Frischkäse Zucker Gelatine Lebkuchengewürz Zimt</p>	<p>Für den Boden den Backofen auf 180°C vorheizen. Eine Springform mit Backpapier auslegen. Die Rote Beete pürieren. Die Eier mit Zucker und Salz schaumig schlagen und das Öl in die Schaummasse einrühren. Das Rote-Beete-Püree dazugeben. Mehl, Kakao- und Backpulver mischen und darüber sieben. Alles vorsichtig vermengen und in die Springform geben. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C, 25 bis 35 Minuten backen.</p> <p>Den Boden mit einem scharfen Messer aus der Springform lösen und abkühlen lassen.</p> <p>Für die Creme Frischkäse, Lebkuchengewürz, Zimt und Zucker mit den Schneebesen des Handrührgeräts cremig verrühren. Eingeweichte Gelatine ausdrücken, auflösen und ebenfalls einrühren. Steif geschlagene Sahne unterheben.</p> <p>Auf den ausgekühlten Boden die Creme geben und glatt streichen.</p>

