

Kuchen mal pikant – mit Roten Rüben, Äpfeln, Parmesan und Rosmarin

28.06.2015 13:21

Zutaten

ca. 350 g vorgegarte Rote Rüben
1 Stk. Apfel (säuerlich, z.B. Boskop)
150 g Schalotten oder Zwiebeln
20 g Butter (Pfanne)
80 g Butter (Teig)
10 g Butter (Springform)
20 g Zucker
1 ½ TL feines Salz
Pfeffer
500 g bzw. 2 Packungen Ricotta (hatte nur 250 g und verwendete Frischkäse und Sauerrahm für die andere Hälfte)
3 Eier
2-3 Zweige Rosmarin
150 g (glutenfreies) Mehl
1 TL Backpulver
100 g geriebene Haselnüsse
80 g Parmesan
1 EL [Die Bodenständige Gewürzmischung von Sonnentor](#) (nach Belieben)
evtl. frischer Kren, Haselnüsse und Honig für die Deko (hab ich weggelassen)

Zubereitung

1. Backofen auf 150°C Umluft (170°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Rote Rüben (am besten mit Einweghandschuhen arbeiten, da diese stark färben) in dünne Spalten schneiden. Apfel waschen, schälen, Kerngehäuse entfernen und ebenfalls in dünne Spalten schneiden. Beides zwischenzeitlich zur Seite stellen.
2. Schalotten bzw. Zwiebeln schälen und sehr fein hacken. Rosmarin waschen, trockenschütteln, Nadeln abzupfen und fein hacken. Parmesan fein reiben.
3. Butter in einer Pfanne schmelzen und Schalotten bzw. Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten glasig dünsten. Anschließend abkühlen lassen.
4. Für den Teig Butter, Zucker, Salz sowie etwas Pfeffer mit einem Handrührgerät etwa 3 Minuten schaumig rühren. Nun Ricotta (plus evtl. Ersatzzutaten wie Frischkäse & Co.) unterrühren. Eier nach und nach dazugeben und mit dem Rosmarin und den abgekühlten Schalotten unterrühren.
5. Backpulver und (glutenfreies) Mehl gut vermischen und beides mit den geriebenen Haselnüssen und dem Parmesan unterrühren. Die runde Springform mit Butter einfetten, Teig einfüllen und glatt streichen. Nun abwechselnd Rote Rüben und Apfelspalten, schichtweise im Kreis, in den Teig drücken. Kuchen für etwa 50-60 Minuten in den vorgeheizten Ofen auf die 2. Schiene von unten geben
6. Fertigen Kuchen etwa 15-20 abkühlen lassen. Nach Belieben mit frisch geriebenem Kren, gehackten Haselnüssen und mit etwas Honig beträufelt servieren.

Was du sonst noch brauchst: runde Springform Ø 24 cm

[Mehr Informationen zu den Allergenen findest du auf foodnotify.com](#)



Scan me!