



## Zitronen-Rote Bete Biskuit

Schritte: 10

Schwierigkeitsgrad: Mittel

### Zutaten

4 Portionen

8	Eigelb	3	Eiklar
100 g	Zucker		Abrieb einer Zitrone
80 g	Mehl	25 g	Speisestärke
	Läuterzucker	2	Avocados
20 g	Kakaopulver	30 g	Ahornsirup
100 ml	Mandelmilch	14 g	Vanillezucker
1 Spritzer	Zitronensaft		Rote Bete
	Milch	50 g	Butter
50 g	Zucker	1 TL	Kardamom
	angerührte Stärke	250 ml	Milch
50 g	Physalis	1 Spritzer	Zitronensaft

### Zubereitung

- Ofen auf 180 °C vorheizen.
- Für die Schoko-Avocado-Creme die Avocado schälen, entsteinen und grob zerkleinern. Das Kakaopulver in die Milch rühren und dabei aufpassen, dass sich keine Klumpen bilden. In einem hohen Gefäß das Avocadofleisch und die Milch zusammen mit dem Ahornsirup, Zitronensaft und dem Vanillezucker pürieren.
- Für die Rote Bete Creme die Rote Bete schälen und auf der feinen Stufe einer Vierkantreibe raspeln. Milch, Zucker und die Rote Bete in einen Topf oder eine tiefe Pfanne geben. Unter gelegentlichem Rühren aufkochen und solange köcheln lassen bis die Milch fast vollständig verdampft ist.
- Klein geschnittene Physalis unterheben und mit einem Spritzer Zitronensaft verfeinern. Am Ende Butter und Kardamom hinzugeben und ggf. mit Stärke abbinden.
- Für den Biskuitteig das Eigelb mit  $\frac{1}{4}$  des Zuckers vermengen, Salz und Zitronenabrieb hinzugeben und mit einem Schneebesen oder einem Handrührgerät aufschlagen bis sich der Zucker auflöst und sich das Volumen verdoppelt hat. Das Mehl und Stärke sieben und alles unter die Eimasse heben.
- Nun das Eiklar mit dem restlichen Zucker steif schlagen und ohne viel Rühren unter die Masse heben.
- Auf einem Blech bei 180 °C ca. 10 -15 Minuten backen. Mit einem Zahnstocher kann man testen, ob der Biskuit fertig gebacken ist. Einfach den Zahnstocher in den Biskuit stechen, kommt er ohne Rückstände heraus ist der Teig fertig.
- Für den Läuterzucker 100 g Zucker und 100 ml Wasser für ca. 2 Minuten in einem Topf kochen.
- Den Biskuit auskühlen lassen und auf die gewünschte Größe zuschneiden oder ausstechen.

.0. Den Teig mit etwas Läuterzucker beträufeln und mit der Schoko-Avocado-Creme bestreichen. Ein weiteres Stück Biskuit aufsetzen, ebenfalls leicht tränken und diesen mit der Roten Bete belegen.

Fertig.

## Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Hast du Lust bekommen, das Rezept auszuprobieren? Dann nichts wie auf zu Selgros! Dort findest du alle **Zutaten für dein Lieblingsrezept**, die du zum Nachkochen brauchst. In unseren Märkten findest du erstklassige Produkte, um dieses und andere Rezepte nachzukochen – von frischem Obst und Gemüse über erstklassige Fisch- und Fleischspezialitäten bis hin zu besonderen Zutaten, Gewürzen, Ölen und mehr. Mit einer riesigen Auswahl von mehr als 60.000 Artikeln auf Verkaufsflächen von bis zu 11.000 Quadratmetern decken wir an **38 Standorten** in ganz Deutschland den Bedarf von Einzelhändlern, Selbständigen, Freiberuflern, Vereinen, Kleinunternehmern, Gastronomen, Handwerkern und anderen Gewerbetreibenden. Schau dir noch schnell unsere aktuellen Angebote an – es lohnt sich!

**UNSERE AKTUELLEN ANGEBOTE**

## Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Entdecke viele weitere Rezepte bei Selgros: Wir haben für dich eine **große Auswahl** an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Hier wirst du garantiert fündig! Du kannst in unserer **Rezeptsuche** ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren. In unserem **Filter** findest du alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte **zum Kochen und Backen** auswählen und stöbern.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen.

Lass dich von unserer Rezeptvielfalt inspirieren und finde dein neues Lieblingsrezept. Wir wünschen dir **viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen**.

**WEITERE REZEPTE ENTDECKEN**