

Steckrübenkuchen

Zutaten: 800g Steckrüben,
wenig Wasser
1 EL Gemüsebrühe
Gewürze: Rosmarin, Curry, Paprika, Pfeffer, Kräutersalz
Teig: 300g Dinkel, frisch gemahlen oder Mehl,
50g Haselnüsse, gemahlen
60ml Öl
120ml Wasser
1 TL Honig
1 EL körnige Brühe

30g Haselnüsse und 30g Vollkornmehl

Die Steckrüben schälen und grob raspeln, mit wenig Wasser und der Gemüsebrühe ca. 10 Minuten dünsten, danach mit den Gewürzen abschmecken und abkühlen lassen.

Den Teig aus den obengenannten Zutaten herstellen und 2/3 in einer gefetteten Springform auslegen, einem kleinen Rand bilden.

Die restlichen Haselnüsse(30g) und das Mehl(30g) mit den abgekühlten Steckrüben mischen und auf den Kuchenboden geben, glattstreichen.

Den restlichen Teig als Streusel darübrubbeln.
Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad gut 35 Minuten backen.
Warm servieren.

Guten Appetit!