

Rote Bete-Torte

Zutaten

5 Eier
4 EL Birnendicksaft
1 EL Kirsch (Branntwein)
2 EL warmes Wasser
1 TL Zimt
1 Prise Nelkenpulver
1 Prise Salz
200 g Rote Bete, roh
150 g Äpfel
300 g Mandeln, gemahlen
60 g Mehl
1 EL Backpulver

Zubereitung

5 Eigelb, Birnendicksaft, Kirsch, Wasser, Zimt, Nelkenpulver und Salz schaumig rühren. Rote Bete und Äpfel mit feiner Raffel in Schaummasse reiben. Mandeln, Mehl und Backpulver begeben, umrühren. 5 Eiweiss steif schlagen und sorgfältig darunterziehen. Masse in eine ausgebutterte Springform füllen und im vorgeheizten Ofen bei 190°C 50-60 Minuten backen. Die Torte schmeckt am besten nach 2-3 Tagen (kühl lagern).