

## **Rote Bete Schokokuchen**

### **Zutaten** für Kastenform 30 cm

400 g vorgekochte Rote Bete (vakuumiert)  
140 ml Rapsöl  
200 g Naturjoghurt  
4 Eier (Gr. M)  
280 g Vollkornmehl (Dinkel oder Weizen)  
3 gestrichene TL Backpulver  
140 g Zucker  
100 g Kakao oder/und Schokoladenreste  
1 Päckchen Vanillezucker  
Salz  
evtl. Alufolie zum Abdecken

### **Zubereitung:**

Kastenform fetten oder mit Backpapier auslegen. Rote Bete kleinschneiden und mit dem Öl in einer Rührschüssel pürieren. Joghurt und danach die Eier einzeln unterrühren.

Vollkornmehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker, Kakao und eine Prise Salz vermischen. Rote-Bete-Püree zufügen und alles kurz zu einem flüssigen Teig verrühren. In die Form füllen, glattstreichen und in den Ofen stellen.

Kuchen bei 150 °C Umluft 1 ¼ Stunden backen. Nach ca. 1 Stunde den Kuchen mit Alufolie abdecken. Stäbchenprobe machen und evtl. einige Minuten weiterbacken.

Kuchen aus dem Ofen nehmen und in der Form abkühlen lassen.