

# Schokoladenkuchen mit Rote Bete



Bildquelle: <https://heissehimbeeren.com/saftiger-schokoladenkuchen-mit-roter-beete/>

## Zutaten

- 3 Eier
- 250 g Zucker (oder weniger)
- 200 ml Pflanzenöl
- 1 Vanilleschote
- 75 g Kakaopulver (dunkel) – falls die Packung 120 g Inhalt hat, reichen auch 60 g
- 180 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 250 g Rote Bete (geschält, gekocht und klein geschnitten) - funktioniert auch wunderbar mit roher Rote Bete

## Zubereitung:

Ofen auf 160 Grad vorheizen. - Mache ich nie, geht auch anders + ist energiesparender. Eier, Zucker, Öl in einer Schüssel verrühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Alle anderen Zutaten hinzugeben und zu einem weichen Teig verrühren. Den Teig in eine gefettete, eckige Kuchenform geben und ca. 50-60 min backen. Mit einem Zahnstocher testen, ob der Kuchen innen fest ist. Den Kuchen abkühlen lassen. Man kann ihn anschließend mit Puderzucker bestreuen und mit Creme Fraiche servieren. - Mache ich auch nicht, lässt sich auch gut ohne Puderzucker und ohne Creme Fraiche essen :-)

Statt Kuchen kann man auch Muffins draus machen.

Lecker, auch für Leute, die keine Rote Bete mögen – man darf es nur nicht sagen!

Quelle: Vera Schmidt (Solawi-Mitglied)