

Veganer Rote Bete-Schokokuchen



Zutaten für 6 Personen

Für eine Springform (26 cm Durchmesser):
400 g Rote Bete (geschält, gekocht und gewürfelt)
60 g Backkakao
120 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
200 g Mehl
2 TL Backpulver
1 Prise Salz
150 ml Raps- oder Sonnenblumenöl
100 ml Pflanzendrink
1 EL Rum
2 TL Apfelessig
Puderzucker zum Bestreuen
Pflanzenmargarine zum Einfetten

Den Backofen auf 200° C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Springform mit etwas Pflanzenmargarine einfetten.

Zuerst Backkakao, Zucker, Vanillezucker, Mehl, Backpulver und eine Prise Salz in einer großen Rührschüssel miteinander vermengen. Die Rote Bete-Würfel in einen Mixer geben und fein pürieren. Das Öl, den Pflanzendrink, den Rum und den Apfelessig zum Püree geben und alles nochmal kurz miteinander mixen. Nun die Rote Bete-Masse unter die trockenen Zutaten heben, bis eine homogene Masse entsteht.

Den Teig in die Form geben, glatt streichen und auf mittlerer Schiene ca. 30 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Den Kuchen aus dem Backofen nehmen, in der Form auskühlen lassen und anschließend mit Puderzucker bestreut servieren.

Guten Appetit!