




# Rote-Bete-Schokokuchen

Schokoladiger Kuchen aus Rote Bete für einen abwechslungsreichen Kaffeetisch

etwa 12 Stück    gelingt leicht  bis 20 Minuten

## 1 Vorbereiten:

Rote Bete grob raspeln (am besten Einweghandschuhe anziehen, da die Rote Bete stark färbt) und abtropfen lassen. Springform fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 170 °C**  
**Heißluft etwa 150 °C**

## 2 All-in-Teig:

Mehl mit Kakao und Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Rote-Bete-Raspel unterheben. Teig in die Springform füllen und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 50 Min.**

Kuchen 10 Min. in der Form stehen lassen. Springformrand lösen und entfernen. Den Kuchen auf dem Springformboden auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

## 3 Verzieren:

Kuchen vor dem Servieren mit etwas Puderzucker bestreuen.

### Zutaten:

**Für die Springform (Ø 26 cm):**  
Fett

### All-in-Teig:

500 g Rote Bete (gekocht)  
200 g Weizenmehl  
40 g Dr. Oetker Kakao  
1 Pck. Dr. Oetker Original Backin  
250 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
3 Eier (Größe M)  
200 ml Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl

### Zum Verzieren:

Puderzucker

