



## Rezepte aus der Behr Küche

---

### 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

---

#### Zubereitung:

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!