

Schokoladenkuchen mit roter Bete



Zutaten

360 g (Dinkel)Mehl
85 g Backkakao
285 g Rohrzucker
2 TL Natron
1 1/2 TL Backpulver
eine gute Prise Salz

240 g rote Bete Püree
90 g Apfelmus
240 ml warmes Wasser
80 ml Rapsöl
1 große handvoll Schokodrops
Zartbitter Kuvertüre

Den Backofen auf 175°C Ober- und Unterhitze vorheizen und eine Springform einfetten.

In einer Schüssel Mehl, Kakao, Zucker, Salz, Natron und Backpulver mischen, in einer anderen rote Bete Püree, Apfelmus, Wasser und Rapsöl verrühren. Die trockenen Zutaten zu den flüssigen geben und alles ordentlich miteinander verrühren. Zum Schluss die Schokodrops in den Teig geben, Den Teig in die Springform streichen und für 50 bis 60 Minuten im Ofen backen. Mit der Stäbchenprobe kontrollieren, ob der Kuchen fertig ist., 20 Minuten abkühlen lasst. dann den Kuchen aus de Form holen und wenn er völlig erkaltet ist, mit Kuvertüre verzieren.

Guten Appetit!

TIPP: Für das rote Bete Püree einfach die Knollen schälen, weich kochen und zerdrücken/pürieren.

Stautenhof
MEIN BIOHOF