



Rote Rüben Schokokuchen

Zubereitung

Von den Roten Rüben die holzigen Enden abschneiden und in Stücke schneiden. Die Roten Rüben und das Öl mit dem Stabmixer fein pürieren. Die Eier einzeln unterrühren.

Mehl, Backpulver, Kakao, Zucker und Vanillezucker mischen. Das Püree zugeben und zu einem glatten Teig verrühren.

Den Teig in die ausgefettete Kuchenform füllen.

Im vorgeheizten Ofen (Umluft: 150°C) ca. 45-50 Minuten backen. Den Kuchen ca. 10 Minuten in der Backform ruhen lassen. Dann aus der Form stürzen und auskühlen lassen.

Mit Puderzucker bestäuben.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Isabella Wieser.

Zutaten

375 g gekochte Rote Rüben

300 ml Öl (Raps- oder Sonnenblumenöl)

5 Eier

275 g Mehl

3 TL Backpulver

100 g Kakaopulver

375 g Rohrzucker

1 Pck. Vanillezucker

Puderzucker zum Bestäuben