

Rote-Bete-Schokokuchen

(Quelle <https://www.smarticular.net/rote-bete-kuchen-schokokuchen-vegan/>)

Zutaten:

400 g gegarte Rote Bete
300 g Vollkornmehl Weizen oder Dinkel
140 g Zucker
40 g Kakaopulver
3 Leinsamen-Eier (bestehend aus 3 EL geschroteten Leinsamen und 9 EL Wasser)
100 ml Pflanzenmilch
120 ml Pflanzenöl zum Backen
2 TL Backpulver oder 1 TL Natron und 1 TL Zitronensäure als Backpulver-Ersatz
2 TL Apfelessig
1 Prise Salz

Zubereitung:

Alle trockenen Zutaten vermischen. Die gegarten Rote Bete pürieren, Pflanzenmilch und Öl vermischen, alles zum Mehl hinzufügen. Dann Ei-Ersatz und Apfelessig zum Teig geben und kräftig rühren. Teig in eine gefettete Springform (26 cm) einfüllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) in 35 bis 40 Minuten backen (Stäbchenprobe).