



## Rote Bete Schokokuchen



 **Arbeitszeit:** Ca. 20  
Minuten

 **Koch- & Backzeit:** 45 Minuten

 **1 Kuchen**

 **Schwierigkeit:** Einfach

### Zutatenliste

#### Für den Teig

- 200g gekochte rote Bete, püriert
- 200g dunkle Schokolade, geschmolzen
- 150g Zucker
- 3 Eier
- 120ml Pflanzenöl
- 1 TL Vanilleextrakt
- 200g Dinkelmehl Type 405
- 50g Kakaopulver
- 2 TL Backpulver
- 1/2 TL Salz

#### Für die Avocadocreme

- 2 reife Avocados
- 4 EL Kakaopulver
- 4 EL Ahornsirup
- 2 TL Vanilleextrakt
- ggf. Nüsse und getrocknete Früchte zum Garnieren

### Zubereitung

Den Backofen auf 180°C vorheizen und eine Kuchenform einfetten.

In einer großen Schüssel die pürierte rote Bete, die geschmolzene Schokolade, Zucker, Eier, Öl und Vanilleextrakt vermischen.

In einer anderen Schüssel Mehl, Kakaopulver, Backpulver und Salz vermischen. Die trockenen Zutaten zu den nassen Zutaten hinzufügen und gut vermischen.

Den Teig in die vorbereitete Kuchenform geben und etwa 45 Minuten backen, bis ein Zahnstocher sauber herauskommt.

Während der Kuchen abkühlt, die Avocados mit dem Kakaopulver, Ahornsirup und Vanilleextrakt pürieren, bis eine glatte Creme entsteht.

Den abgekühlten Kuchen mit der Avocado-Creme bestreichen und nach Geschmack mit Nüsse und getrockneten Früchten garnieren.

