

# SAFTIGER SCHOKOKUCHEN MIT ROTE BETE

## ZUTATEN

100 g Dinkelvollkornmehl  
100 g Weizenmehl Typ 1050  
100 g Backkakao  
150 g Zucker  
200 g Rote Bete  
200 ml Rapsöl  
1 Pck. Backpulver  
1 Ei  
1 Prise Salz

## ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 175 Grad vorheizen.
2. Die Rote Bete schälen und fein reiben.
3. Die trockenen Zutaten miteinander mischen, danach Ei, Öl und die geriebene Bete dazugeben.
4. Ca. 30 Minuten bei 175 Grad in einer, mit Backpapier ausgelegten, 22 cm Springform backen.

*Wir wünschen  
guten Appetit!*

