

Rote-Bete-Kuchen



Zutaten:

250 g Rote Bete, vorgegart, gerieben
250 g Zucker
200 ml Öl
180 g Mehl
75 g Kakaopulver
3 Ei(er)
1 Pkt. Vanillezucker
1 Pkt. Backpulver

Zubereitung:

Rote Bete fein reiben, mit Eier und Öl verrühren. Mehl, Zucker, Vanillezucker, Kakao und Backpulver mischen und mit der Rote Bete - Masse gründlich verrühren.

In eine gefettete und bemehlte Backform geben und bei 180 Grad ca. 35 Minuten backen.