



# Versteckte Rote Bete Schokokuchen



2 Portionen



90 Min.

## Zutaten

- 50 g Backkakao
- 175 g Mehl
- 1 1/2 Backpulver
- 200 g Zucker
- 250 g Rote Bete, gekocht
- 3 Eier
- 200 g Pflanzenöl
- 100 g Zartbitterschokolade
  
- 50 ml Schlagsahne
- 50 g Zartbitterschokolade
- 1 EL Honig

## Zubereitung

1. Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben.
2. Mehl, Kakao und Backpulver in eine große Schüssel sieben. Zucker zugeben und vermengen.
3. In einem Mixer die Rote Bete mit den Eiern und dem Öl zu einer cremigen Masse pürieren. Mit der Mehl-Mischung verrühren. Schokolade hacken und unterheben. Teig in eine Springform füllen und 45 Min. backen.
4. Für den Guss die Sahne mit dem Honig in einem kleinen Topf aufkochen, sofort vom Herd nehmen. Gehackte Schokolade dazu geben und nach 2 Min mit dem Schneebesen alles glatt rühren. Den Kuchen bestreichen - Fertig!

*Guten  
Appetit!*