Rezept

Veganer Rote-Bete-Schokokuchen

Ein Rezept von Veganer Rote-Bete-Schokokuchen, am 01.06.2025

Zutaten

- **300 g** vorgegarte Rote Beten (vakuumverpackt)
- **300 g** Mehl (Type 405)
- **100 g** ungesüßtes Kakaopulver
- **250 g** Zucker
- **200 ml** neutrales Pflanzenöl (z. B. Sonnenblumenöl)
- **3 Teelöffel** Backpulver
- **150 g** gemahlene Mandeln
- **150 ml** Sojadrink

Außerdem

- Öl für die Form
- **150 g** vegane Zartbitter-Kuvertüre (ca. 50 % Kakaogehalt)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Gugelhupfform (26 cm Ø, 12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 520 kcal, 31 g F, 9 g EW, 50 g KH

Zubereitung

1. Die Gugelhupfform dünn mit Öl einfetten. Den Backofen auf 170° vorheizen. Die Roten Beten trocken tupfen, grob würfeln und in eine größere Rührschüssel geben. Das Öl dazugeben und die Mischung mit einem Stabmixer nach und nach möglichst fein pürieren.

2. Das Mehl mit dem Backpulver und dem Kakao vermengen und die Mischung zum Rote-Bete-Püree sieben. Die Mandeln, den Zucker und den Sojadrink nach und nach hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig in die vorbereitete Form füllen und im Ofen (Mitte) 50 Min. backen (Stäbchenprobe machen). Den Kuchen herausnehmen, aus der Form auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen.

3. Zum Glasieren die Kuvertüre mit einem Messer grob hacken und in eine Schüssel geben. Über einem warmen Wasserbad bei kleiner Hitze schmelzen, dabei gelegentlich durchrühren. Den Kuchen mit der flüssigen Kuvertüre überziehen. Die Glasur fest werden lassen.