



Rote Beete Schokoladenkuchen mit Quittenspalten und Walnusscrumble

Zutaten

200g Rote Beete, gegart
300g Dinkelmehl
150g gemahlene Nüsse
40g Rohrzucker
1 Prise Vanillezucker
1TL Zimtpulver
1 Prise Salz
2TL Backpulver
4EL Kakaopulver
100ml Sojadrink
2EL Himbeermarinade
100ml Rapsöl

Zubereitung

1 Rote Bete fein reiben. Mehl mit Nüssen, Zucker, Vanillepulver, Zimt, Salz, Backpulver und Kakao in einer Schüssel vermischen. Sojamilch und den Marmelade unterrühren, Öl dazu gießen und verrühren, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Die Rote Bete unterheben.

2 Ein Springform falls nötig einfetten und Teig in die Form füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft 160 °C; Gas: Stufe 2-3) etwa 35 Minuten backen.

