



hr1-DOLCE VITA

Michael Hoffmann

Veganer Kaffee-Rote-Beete Kuchen

ZUTATEN

135 ml Pflanzenmilch (Sorte nach Belieben)
100 g Rapsöl oder Kokosöl
2 EL Kakaopulver (Backkakao, ohne Zucker!)
125g Rohrohrzucker
100 g rote Bete, gekocht
1 TL Vanillezucker
1 TL Zitronensaft
125 g Dinkelmehl
2 TL Backpulver
50 g gehackte Schokolade (Zartbitter)
1 TL Kaffee (gemahlen)
50 g gehackte Walnüsse

Zubereitung:

Die Pflanzenmilch mit dem Kaffee in einem Topf leicht bis maximal 80 Grad erhitzen, das Öl hinzufügen und für ca. 20 Minuten ziehen lassen. Dann abseihen, Kakaopulver und Rohrohrzucker zu der Mischung geben und alles mit einem Schneebesen gut verquirlen bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind.

Die rote Bete grob klein schneiden und mit der Mischung ganz fein pürieren. In einer Schüssel das Mehl mit Vanille und Backpulver mischen. Zitronensaft und rote-Bete-Milch-Mischung zu einem glatten Teig verrühren. Die gehackte Schokolade und die Nüsse zugeben und untermengen.



hr1-DOLCE VITA

Den Brownie-Teig in die gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Form geben und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei ca. 180°C Ober- und Unterhitze 20-30 Minuten backen. Die Oberfläche sollte auf Druck noch leicht nachgeben.

Die Form aus dem Ofen nehmen. Komplette auskühlen lassen, aus der Form nehmen, in Stücke schneiden und genießen.