

## Rezept SCHOKO KAFFE KUCHEN MIT ROTER RÜBE

### Zutaten für eine Form 15x20cm

2 Eier  
250g rote Rüben (vorgekocht/vakuuiert)  
70ml Wasser  
1 Tasse Espresso (25-30ml)  
100g Butter  
100g Schokolade  
100g Zucker  
150g Mehl

### Zubereitung:

Backrohr auf 180 Grad Umluft vorheizen.

1. Die roten Rüben aus der Verpackung nehmen und in kleine Stücke schneiden, in ein hohes Gefäß geben, Wasser dazuleer und mit einem Pürierstab zu einem groben Püree zerkleinern.
2. Eier mit Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen.
3. Butter und Schokolade in der Mikrowelle 1 Minute auf höchster Stufe schmelzen. Die Masse mit einem kleinen Löffel homogen verrühren.
4. Das rote Rüben Püree zu den Eiern geben, dann die Schokolade und den Espresso. Alles umrühren.
5. Zum Schluss das Mehl unterheben.
6. Eine Form mit Backpapier auslegen, Masse hineinfüllen und ins Backrohr geben. 30-40 Minuten backen. **Fertig!**

