

Rührkuchen mit Süßkartoffeln und weißer Schokolade



Saftiger Rührkuchen mit Gemüse

Zutaten:

Für den Rührteig:

- [Grundrezept](#)

Zusätzlich:

- 250 g Süßkartoffeln
- 50 g weiße Schokoladenraspeln

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 1 Std.
bei 170 °C Umluft*



Auch mit weißer Schokolade

Zubereitung:

Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten. Dabei nur 200 g Weizenmehl verwenden.

Süßkartoffeln putzen, schälen und in der Küchenmaschine fein reiben. Zum Rührteig geben.

Schokoladenraspeln ebenfalls zum Rührteig geben.

Alles gut vermischen und in eine Kasten-Backform geben.

Backform die oben angegebene Zeit auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.

Herausnehmen und abkühlen lassen. Backform und -papier entfernen. Kuchen auf eine Kuchenplatte geben. Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!