Rote Bete Kuchen

250 g Rote Bete	garen, schälen und reiben und mit
3 Eier	und
200 ml Sonnenblumenöl	verrühren.
180 g Weizenmehl 550,	
250 g Rübenzucker,	
75 g Kakaopulver stark entölt,	
1 Pkt. Bourbon-Vanillezucker	und
1 Pkt. Reinweinstein Backpulver	gründlich verrühren.
	In eine gefettete und bemehlte Backform geben und
	bei 180 Grad ca. 35 Min. backen.