

## Schoko - Möhren - Kuchen

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Gemüse

Zutaten für: 16 Stücke

600	Gramm	Möhren
150	Gramm	Vollmilchschokolade
8		Eier (Gr. M)
300	Gramm	Zucker
2	Pack.	Vanillin-Zucker
1	Prise	Salz
100	Gramm	Mehl
1	Pack.	Backpulver
300	Gramm	Haselnüsse, gemahlene
100	Gramm	Weizengrieß
1		Zitrone, unbehandelten, Abgeriebene Schale von
1/2	Teel.	Zimt
		Fett für die Fettpfanne
100	Gramm	Haselnußblättchen
300	Gramm	Puderzucker
4	Essl.	Zitronensaft
		Evtl. Melisse zum Verzieren

### Anleitung:

1. Möhren schälen, waschen und fein reiben. Schokolade grob hacken. Eier trennen. Eigelb, 250 g Zucker und Vanillinzucker schaumig schlagen. Eiweiß und Salz steif schlagen, dabei 50 g Zucker einrieseln lassen. Mehl und Backpulver sieben. Mit gemahlene Nüssen, Grieß, Zitronenschale, Zimt, Möhren und Schokolade unter die Eigelbmasse heben. Dann den Eischnee unterziehen.

2. Teig auf eine gefettete Fettpfanne (ca. 32 x 39 cm) streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C / Umluft: 175 °C / Gas: Stufe

3. ca. 30 Minuten backen. Auskühlen lassen.

3. Haselnussblättchen ohne Fett rösten. Herausnehmen und auskühlen lassen. Puderzucker und Zitronensaft verrühren. Kuchen damit bestreichen. Haselnussblättchen daraufstreuen. Guss trocknen lassen. Mit Melisse verzieren.

Dazu schmeckt Mandarinen-Sahne.

Tip: lässt sich komplett einfrieren oder ca. 1 Woche lagern  
Blechkuchen kann man super lagern bzw. einfrieren und auftauen, wenn man sie zuvor in Viertel teilt

Stichworte : Blechkuchen, Kuchen

Wartezeit : ca. 2 Std.

Zubereitungszeit: ca. 1 1/4 Std.

400 kcal, 1680 kJoule

Eiweiß: 9 Gramm

Fett: 19 Gramm

Kohlenhydrate: 46 Gramm

## **Schoko - Möhren - Kuchen**

(Fortsetzung)