

Möhrenkuchen

Arbeitsmaterialien:

- Mixer
- 2 Rührschüsseln
- Spatel
- Raspel
- 26er Springform
- Backpapier
- Topf
- Löffel



Für den Kuchen:

4 Eier	mit
250 g Zucker	schaumig schlagen.
250 ml Öl	Hinzugeben und nochmals aufschlagen.
250 g Mehl	
2 TL Backpulver	
2 TL Zimt	und
200 g gemahlene Mandeln	miteinander vermengen und unter die Ei-Öl-Masse mit einem Spatel heben.
350 g Möhren	reiben und ebenfalls unterheben

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Springform mit Backpapier auslegen und den Rand mit Butter einfetten. Den Teig in die Form geben und für ca. 40 Minuten in den Ofen stellen. Anschließend komplett abkühlen lassen.

Für den Schokoguss:

250g Blockschokolade	klein hacken und in den Topf geben
100 g Butter	sowie
50 ml Sahne	hinzugeben und alles zusammen schmelzen lassen. Die Schokosoße ebenfalls abkühlen lassen.

Den Guss über den Kuchen geben und fertig.