



## Saftig süßer Möhrenkuchen



### Zutaten für ein Blech

700 g Möhren  
150 g Vollmilch- oder Zartbitterschokolade  
8 Eier  
300 g Zucker  
2 Pck. Vanillezucker  
1 Prise Salz  
1 unbehandelte Zitrone  
1/2 TL Zimt  
300 g Haselnüsse, gemahlene  
100 g Mehl  
100 g Grieß  
1 Pck. Backpulver

### Für den Guss und zum Verzieren

200 g Puderzucker  
4 EL Zitronensaft  
Marzipanmöhren oder Schokoladenformen

### Zubereitung

Zuerst werden die Möhren geschält und fein gerieben. Danach die Schokolade grob hacken. Nun die Zitronenschale fein abreiben.

Die Eier werden in Eigelb und Eiweiß getrennt. Das Eigelb wird mit 250 g Zucker und Vanillin-Zucker schaumig gerührt. Salz, fein geriebene Zitronenschale und Zimt werden untergerührt.

Nun werden gemahlene Nüsse, Mehl Grieß und Backpulver gemischt. Die Möhren und die Schokolade werden unter die Eigelbmasse gerührt. Das Eiweiß und der restliche Zucker werden steif geschlagen und untergehoben.

Ein Backblech gut einfetten und den Teig darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C / Gas Stufe 3) ca. 30 Min. backen.

Nach dem Abkühlen kann dekoriert werden.