



## Möhrenkuchen mit Schokoherz



### Zutaten für einen Kuchen

#### Herz

150 g Mehl  
½ Packung Backpulver  
½ Packung Vanillezucker  
80 g weiche Butter  
100 g Zucker  
3 Eier  
3 EL Backkakao  
Herz-Ausstechform

#### Kuchen

200 g Mehl  
½ Packung Backpulver  
½ Packung Vanillezucker  
80 g weiche Butter  
100 g Zucker  
80 ml Milch  
3 Eier  
3 Möhren  
50 g Mandelstücken  
1 TL Zimt

### Zubereitung

#### Herz

Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier cremig rühren. Mehl, Backpulver unterrühren und zum Schluss den Kakao dazugeben. Teig in einer Kastenform 45 Minuten bei 175°C backen.

Den abgekühlten Kuchen in Stücke schneiden und Herzen mit einer Ausstechform ausstechen.

#### Kuchen

Möhren schälen und ganz fein raspeln. Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier cremig rühren. Mehl, Backpulver und Zimt unterrühren. Möhren und Mandelstückchen zum Teig geben. Alles gut vermischen. Den Teig ca. 1 cm hoch in der eingefetteten Kuchenform verteilen. Kakaoherzen nebeneinander auf den Teig setzen und die Form mit dem restlichen Teig füllen. Circa 45 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 175°C backen.

**Tipp:** Wenn man in den Kuchenteig noch eine reife Banane mischt, kann man den Zucker reduzieren und der Kuchen ist noch saftiger