



## Vollkorn-Möhrenkuchen mit Puddinghaube



### Zutaten für ein Kuchen

#### Teig

3 große Möhren  
3 Eier  
100 ml Sonnenblumenöl  
130 g Zucker  
1 Pck Vanillezucker  
80 g gemahlene Haselnüsse  
150 g Dinkelvollkornmehl  
1 Pck Backpulver

#### Puddinghaube

500 ml Milch  
1 Ei  
30 g Zucker  
1 Vanilleschote (auskratzen)  
30 g Speisestärke  
1 Prise Salz

### Zubereitung

#### Teig

Die Möhren schälen und klein raspeln.

Eier mit dem Öl und dem Zucker (+ Vanillezucker) schaumig rühren.

Möhren, Nüsse und Mehl und Backpulver dazugeben und alles gut vermischen.

Den fertigen Teig in eine eingefettete Springform (26 cm) füllen und bei 180°C circa 30 Minuten backen. Teig auskühlen lassen.

#### Puddinghaube

70-100 ml Milch mit den weiteren Zutaten für die Pudding-Haube gut verquirlen. Die restliche Milch aufkochen. Die angerührte Mischung langsam zur kochenden Milch hinzufügen, gut verrühren und aufkochen lassen.

Den nun fertigen Pudding auf den Teig geben. Den Kuchen in den Kühlschrank stellen, bis der Pudding fest ist.