



## Möhren Brownie



### Zutaten für einen Kuchen

150 g Möhren  
4 Eier  
150 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
150 g Mehl  
150 g weiche Butter  
150 ml Wasser  
1 Pck. Backpulver  
100 g Haselnüsse  
125 g Backkakao  
100 g dunkle Schokolade  
Puderzucker

### Zubereitung

Die Möhren schälen und ganz fein raspeln.

Schokolade in kleine Stückchen zerteilen.

Eier, Zucker und Butter schaumig rühren. Restliche Zutaten hinzugeben und alles ca. 3 Minuten lang gut mit dem Handrührgerät verrühren.

Teig in eine gut eingefettete Kasten- oder in runde Form geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C 45 Minuten backen.

Den Kuchen abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreut servieren.