

## Saftig süßer Möhrenkuchen



### Zutaten

Für den Teig:

700 g Möhren  
 150 g Vollmilch- oder Zartbitter-Schokolade  
 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:

200 g Puderzucker  
 4 EL Zitronensaft

Marzipanmöhren oder Schokoladenformen zum Dekorieren

### 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 Minuten backen. Nach dem Abkühlen kann dekoriert werden.