

## Schokokuchen mit Möhren



### Zutaten

200 g Möhren  
250 g Vollkornmehl  
125 g Butter  
200 ml Milch  
50 g Zucker  
100 g Schokolade  
50 g Kakaopulver  
50 g Schokocreme  
1 Pck Backpulver  
1 Pck Vanillepulver

### Zubereitung

Die Möhren putzen und fein raspeln.  
Butter schmelzen.  
Schokolade klein raspeln.  
Butter und Zucker schaumig rühren. Restliche  
Zutaten nach und nach dazugeben, bis der Teig  
eine cremige Konsistenz hat. Als letztes die  
Schokoraspeln unterheben.

Kuchen in einer Kastenform bei 180 Grad Celsius  
60 Minuten backen.

**Tipp:** Mit einem Teelöffel Zimt im Teig schmeckt  
der Kuchen noch würziger