



Möhren-Johannisbeer-Kuchen



Zutaten

3 mittelgroße Möhren
100 gr weiße Kuvertüre
100 gr Johannisbeeren (TK oder frisch)
100 g Mehl Typ 550
3 Eier
100 gr Zucker
100 gr gemahlene Mandeln oder Haselnüsse
1 Prise Salz
1 Prise Zimt
2 TL Backpulver
Puderzucker

Zubereitung

Die Möhren schälen und klein raspeln.
Kuvertüre kleinhacken.
Die Eier und Zucker schaumig schlagen.
Mandeln, Mehl und Backpulver unterrühren.
Geriebene Möhren unterheben.
Eine Schicht Teig in eine eingefettete runde Springform füllen. Dann die Johannisbeeren auf der Teigschicht verteilen und mit der weißen Kuvertüre bestreuen. Zweite Teigschicht darüber geben und gleichmäßig verteilen. Bei 180°C circa 45 Minuten backen
Den erkalteten Kuchen mit Puderzucker bestreuen und servieren.

Quelle: www.meine-Möhren.de