

## Möhrenkuchen mit Lebkuchen



### Zutaten

**2 große Möhren**  
**200 gr weiche Butter**  
**100 gr Zucker**  
**4 Eier**  
**100 gr dunkle Schokolade**  
**220 gr Mehl**  
**1/2 Pck Backpulver**  
**1 TL Lebkuchengewürz**  
**Puderzucker zum Bestreuen**

### Zubereitung

Die Möhren schälen und klein raspeln.  
Schokolade zerkleinern und zusammen mit der Butter schmelzen.

Die Eier und Zucker schaumig schlagen.  
Schoko-Butter-Gemisch, Mehl, Backpulver und das Lebkuchengewürz unterrühren. Die Masse gut verrühren. Geriebene Möhren unterheben.

Große oder kleine Gugelhupfform (bei kleinen Formen verringert sich die Backzeit um 20 Minuten) einfetten und den Teig gleichmäßig verteilen.

Bei 180°C circa 45 Minuten backen (Stäbchenprobe).

Den ausgekühlten Kuchen nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.