

## Möhrenkuchen mit Schokoherz



Zutaten (Kastenform)	Zubereitung
<p><b>Für das Herz</b>            150 g Mehl            ½ Packung Backpulver            ½ Packung Vanillezucker            80 g weiche Butter            100 g Zucker            3 Eier            3 EL Backkakao            Herz-Ausstechform</p> <p><b>Für den Kuchen</b>            200 g Mehl            ½ Packung Backpulver            ½ Packung Vanillezucker            80 g weiche Butter            100 g Zucker            80 ml Milch            3 Eier            3 Möhren            50 g Mandelstücken            1 TL Zimt</p>	<p><b>Herzen</b>            Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier cremig rühren. Mehl, Backpulver unterrühren und zum Schluss den Kakao dazugeben.            Teig in einer Kastenform 45 Minuten bei 175°C backen.            Den abgekühlten Kuchen in Stücke schneiden und Herzen mit einer Ausstechform ausstechen.</p> <p><b>Kuchen</b>            Möhren schälen und ganz fein raspeln.            Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier cremig rühren. Mehl, Backpulver und Zimt unterrühren. Möhren und Mandelstückchen zum Teig geben. Alles gut vermischen.</p> <p>Den Teig ca. 1 cm hoch in der eingefetteten Kuchenform verteilen. Kakaoherzen nebeneinander auf den Teig setzen und die Form mit dem restlichen Teig füllen. Circa 45 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 175°C backen.</p> <p>Tipp: Wenn man in den Kuchenteig noch eine reife Banane mischt, kann man den Zucker reduzieren und der Kuchen ist noch saftiger</p>

Quelle: [www.meine-Möhren.de](http://www.meine-Möhren.de)