

Vollkorn-Möhrenkuchen mit Puddinghaube



Zutaten

Für den Teig

3 große Möhren
3 Eier
100 ml Sonnenblumenöl
130 g Zucker
1 Pck Vanillezucker
80 g gemahlene Haselnüsse
150 g Dinkelvollkornmehl
1 Pck Backpulver

Für die Puddinghaube

500 ml Milch
1 Ei
30 g Zucker
1 Vanilleschote (auskratzen)
30 g Speisestärke
1 Prise Salz

Zubereitung

Die Möhren schälen und klein raspeln.

Eier mit dem Öl und dem Zucker (+ Vanillezucker) schaumig rühren.

Möhren, Nüsse und Mehl und Backpulver dazugeben und alles gut vermischen.

Den fertigen Teig in eine eingefettete Springform (26 cm) füllen und bei 180°C circa 30 Minuten backen.
Teig auskühlen lassen.

70-100 ml Milch mit den weiteren Zutaten für die Puddinghaube gut verquirlen. Die restliche Milch aufkochen.
Die angerührte Mischung langsam zur kochenden Milch hinzufügen, gut verrühren und aufkochen lassen.

Den nun fertigen Pudding auf den Teig geben. Den Kuchen in den Kühlschrank stellen, bis der Pudding fest ist.