

Möhren Brownie



Zutaten

Für den Teig

150 g Möhren
4 Eier
150 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
150 g Mehl
150 g weiche Butter
150 ml Wasser
1 Pck. Backpulver
100 g Haselnüsse
125 g Backkakao
100 g dunkle Schokolade
Puderzucker

Zubereitung

Die Möhren schälen und ganz fein raspeln.
Schokolade in kleine Stückchen zerteilen.
Eier, Zucker und Butter schaumig rühren. Restliche Zutaten hinzugeben und alles ca. 3 Minuten lang gut mit dem Handrührgerät verrühren.

Teig in eine gut eingefettete Kasten- oder in runde Form geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C 45 Minuten backen.

Den Kuchen abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreut servieren.