



## Heidelbeer-Möhrenkuchen



### Zutaten für einen Kuchen

150 g Heidelbeeren  
2 Eier  
140 ml Sonnenblumenöl  
150 g Zucker  
200 g Mehl  
2 TL Backpulver  
Prise Salz  
300 g geraspelte Möhren  
150 g weiße Kuvertüre

### Zubereitung

Den Backofen auf 160 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Kastenkuchenform fetten.

Die Heidelbeeren waschen und trocknen lassen.

Eier, Öl und Zucker mit dem Handrührgerät 3 bis 4 Minuten mixen. Mehl, Backpulver und Salz dazugeben und zu einem Teig verrühren. Die geraspelten Möhren untermischen.

Die Hälfte des Teiges in die Form füllen. Die Hälfte der Heidelbeeren in Mehl wälzen und auf den Teig geben. Den restlichen Teig in die Form füllen und die übrigen Heidelbeeren oben auf dem Teig leicht eindrücken. Ein paar Heidelbeeren für die Dekoration zurückhalten.

Den Kuchen 60 bis 70 Minuten backen. Anschließend aus dem Form nehmen und abkühlen lassen. Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, über den Kuchen geben und mit den restlichen Heidelbeeren dekorieren.