



## Schokokuchen mit Möhren



### Zutaten für einen Kuchen

200 g Möhren  
250 g Vollkornmehl  
125 g Butter  
200 ml Milch  
50 g Zucker  
100 g Schokolade  
50 g Kakaopulver  
50 g Schokocreme  
1 Pck Backpulver  
1 Pck Vanillepulver

### Zubereitung

Die Möhren putzen und fein raspeln. Butter schmelzen. Schokolade klein raspeln.

Butter und Zucker schaumig rühren. Restliche Zutaten nach und nach dazugeben, bis der Teig eine cremige Konsistenz hat. Als letztes die Schokoraseln unterheben.

Kuchen in einer Kastenform bei 180 Grad Celsius 60 Minuten backen.

**Tipp:** Mit einem Teelöffel Zimt im Teig schmeckt der Kuchen noch würziger