



## Möhren-Johannisbeer-Kuchen



### Zutaten für einen Kuchen

3 mittelgroße Möhren  
100 g weiße Kuvertüre  
100 g Johannisbeeren (TK oder frisch)  
100 g Mehl Typ 550  
3 Eier  
100 g Zucker  
100 g gemahlene Mandeln oder Haselnüsse  
1 Prise Salz  
1 Prise Zimt  
2 TL Backpulver  
Puderzucker

### Zubereitung

Die Möhren schälen und klein raspeln.

Kuvertüre kleinhacken.

Die Eier und Zucker schaumig schlagen. Mandeln, Mehl und Backpulver unterrühren. Geriebene Möhren unterheben.

Eine Schicht Teig in eine eingefettete runde Springform füllen. Dann die Johannisbeeren auf der Teigschicht verteilen und mit der weißen Kuvertüre bestreuen. Zweite Teigschicht darüber geben und gleichmäßig verteilen. Bei 180°C circa 45 Minuten backen

Den erkalteten Kuchen mit Puderzucker bestreuen und servieren.