



Oh Tannenbaum Schoko-Möhrenkuchen



Zutaten für einen Kuchen

Grüner Tannenbaumteig

125 g weiche Butter
125 g Zucker
2 Eier
250 g Mehl
½ Päckchen Backpulver
125 ml Milch
Grüne Lebensmittelfarbe

Schokoladenteig

2 Möhren geraspelt (ca. 200 g)
200 g Butter
200 g Zucker
1 Päckchen. Vanillezucker
4 Eier
200 g Haselnüsse, gemahlen
50 g Backkakao
125 g Mehl
1 Päckchen Backpulver

Zubereitung

Grüner Tannenbaumteig

Für den Tannenbaumteig weiche Butter und Zucker mit dem Handrührgerät cremig aufschlagen. Eier einzeln einrühren und danach Mehl, Backpulver und Milch zum Teig geben. Teig mit grüner Lebensmittelfarbe einfärben.

Rührteig in eine Kastenform geben und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C 45 Minuten backen. Kuchen herausnehmen und abkühlen lassen. Mit einer Tannenbaumform die Tannenbäume vorsichtig aus dem Teig ausstechen.

Schokoladenteig

Für den Schokoteig Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier cremig rühren. Mehl, Backkakao und Backpulver unterrühren. Möhren und Haselnüsse zum Teig geben. Alles gut vermischen.



Den Teig ca. 1 cm hoch in der eingefetteten Kastenform verteilen. Tannenbäume hintereinander auf den Teig setzen und die Form mit dem restlichen Teig füllen. Ca. 45 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 175°C backen.