



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.