



Schoko-Karottenkuchen mit Karamell



Zutaten für einen Kuchen

400 g gezuckerte Kondensmilch
115 g Zartbitterschokolade
3 Eier
190 ml Sonnenblumenöl
225 g Zucker
190 g Mehl
40 g Kakaopulver
1 ½ TL Backpulver
1 ½ TL Natron
etwas Salz
375 g geraspelte Möhren
etwas Butter

Zubereitung

Die Dose gezuckerte Kondensmilch in einen Topf mit kochendem Wasser geben. Das ganze etwa 2 Stunden kochen lassen. Die Dose sollte dabei immer komplett im Wasser liegen, deshalb ggf. immer wieder Wasser nachfüllen. Das Kochen der Kondensmilch kann auch schon am Vortag geschehen.

Die Schokolade klein hacken und zur Seite stellen.

Die Eier mit dem Öl und dem Zucker in einer Schüssel mit dem Handrührgerät zu einer gleichmäßigen Masse verrühren. Mehl, Kakao, Backpulver, Natron und eine Prise Salz in die Schüssel dazu geben und alles nochmal für 2 bis 3 Minuten gut verrühren. Die gehackte Schokolade und die geraspelten Möhren vorsichtig unter den Teig heben.

Eine Kastenform mit Butter einfetten. Den Teig hineingeben und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad etwa 40 bis 45 Minuten backen.

Anschließend den Kuchen aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen. Den kalten Kuchen längs halbieren und mit einem Messer die Hälfte des Karamells (gezuckerte Kondensmilch) darauf verteilen. Dann die obere Hälfte des Kuchens wieder daraufsetzen und auf der Oberseite des Kuchens das restliche Karamell verteilen.

Quelle: www.meine-Möhren.de