



Möhrenkuchen mit Lebkuchen



Zutaten einen Gugelhupf (oder ca. 8 kleine)

2 große Möhren
200 g weiche Butter
100 g Zucker
4 Eier
100 g dunkle Schokolade
220 g Mehl
1/2 Pck Backpulver
1 TL Lebkuchengewürz
Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung

Die Möhren schälen und klein raspeln.

Schokolade zerkleinern und zusammen mit der Butter schmelzen.

Die Eier und Zucker schaumig schlagen.

Das Schoko-Butter-Gemisch, Mehl, Backpulver und das Lebkuchengewürz unterrühren. Die Masse gut verrühren. Geriebene Möhren unterheben.

Eine Große oder kleine Gugelhupfform (bei kleinen Formen verringert sich die Backzeit um 20 Minuten) einfetten und

den Teig gleichmäßig verteilen.

Bei 180°C circa 45 Minuten backen (Stäbchenprobe).

Den ausgekühlten Kuchen nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.