

"Schoko-Möhrenkuchen" von B. Wehner, Bonn

5 Eier	Schokolade fein hacken. Möhren putzen, schälen und mit einer Küchenreibe raspeln.
175 g Zucker	
1 P. Vanillezucker	Butter, Zucker, Vanillezucker und eine Prise Salz mit einem Schneebesen cremig rühren.
50 g Zartbitterschokolade	Eier nach und nach unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und unterrühren.
ca. 300 g Möhren	Schokolade und Möhren unterrühren.
250 g Joghurt-Butter	Eine Backform fetten und mit Mehl oder Paniermehl ausstreuen.
500 g Mehl	
1 P. Backpulver	Teig in die Form füllen.
1 Prise Salz	Bei 175°C U-/Oberhitze ca. 45min backen.

©2007- 2009 by www.kuchen-aktuell.de

Kuchenrezepte, Backrezepte, Rezepte für Torten, Muffins und viele andere leckere Sachen.