

Saftiger Möhrenkuchen

Zutaten:

250 g Mehl
75 g Kokosraspel
100 g Zucker
50 g brauner Zucker
125 g weiche Butter
500 g Möhren
1 großer Apfel
3 Eier
2 TL Backpulver
2 TL Zimt
75 g Marzipan-Rohmasse
100 g Kuvertüre
12 Marzipan-Möhren



Zubereitung:

- Möhren, Apfel und Marzipan grob raspeln.
- Mit dem gesamten Zucker gut vermischen.
- Etwa 15 Minuten ruhen lassen.
- Die restlichen Backzutaten nach und nach unterrühren.
- Teig in eine gefettete Springform füllen.
- Die Oberfläche schön glatt streichen.
- Bei 170° C etwa 50 – 60 Minuten backen.
- Den Kuchen gut auskühlen lassen.
- Kuvertüre im Wasserbad schmelzen.
- Den abgekühlten Kuchen damit bestreichen.
- Mit den Marzipan-Möhren und Kokosraspel garniert servieren.