

Schokoladiger Karottenkuchen



Lockerer, saftiger Karottenkuchen mit Schokolade.

Zubereitungszeit: 30 min

Wartezeit:

Backzeit: 50 min

ZUTATEN

Teig

- 125 g Butter, weich
- 100 g Zucker
- 1 P. Vanillezucker
- ½ TL Zimt
- 2 Eier
- 200 g Mehl
- 1 P. Backpulver
- 50 g Haselnüsse, gemahlen

50 g Walnüsse, gehackt
100 g Zartbitter-Schokolade, gehackt
200 g Karotten, geschält und geraspelt

Glasure

100 g Zartbitter-Schokolade, gehackt
50 g Butter
1 EL klarer Honig

Deko

Marzipan-Karotten

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Eine 20er Springform einfetten und mit gemahlenden Haselnüssen austreuen.
3. Butter, Zucker, Vanillezucker und Zimt cremig rühren.
4. Die Eier dazugeben und gut verrühren.
5. Mehl, Backpulver mischen und auf die Zucker-Eimasse sieben, ebenfalls verrühren.
6. Haselnüsse, Walnüsse und Schokolade dazugeben und unterheben.
7. Zum Schluss die geraspelten Karotten ausdrücken und ebenfalls unter den Teig heben.
8. Den Teig in die Backform geben und ca. 50 Minuten backen.
9. Einige Minuten in der Form stehen lassen, dann den Rand lösen und entfernen. Auf einem Kuchengitter komplett auskühlen lassen.
10. Für die Glasur die gehackte Schokolade mit der Butter und dem Honig vorsichtig unter Rühren erwärmen, bis alles geschmolzen ist und sich verbunden hat.
11. Dann gleichmäßig über den abgekühlten Kuchen geben und mit einer Torten-Palette verteilen.

12. Die Dekoration (hier Marzipan-Karotten) auf der noch nicht getrockneten Glasur anbringen.