



Zutaten

250 g Möhren, 4 Eier, 170 g Rohrzucker, 250 g Haselnüsse (gemahlen),
1 Packung Backpulver, 4 EL Mineralwasser, etwas Butter, 125 g Schokolade (zartbitter)

Zubereiten

Die Möhren raspeln.
Eigelb vom Eiweiß trennen. Eiweiß steif schlagen.
Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren.
Möhren, Haselnüsse, Backpulver und Mineralwasser
hinzufügen und alles gut mischen.
Das Eiweiß vorsichtig unter den Teig heben.
Eine Kuchenform mit Butter einfetten und den
Teig hineinfüllen.

Backen

Den Kuchen bei 180° C (Gas Stufe 3) ungefähr
60 Minuten backen.

Glasieren

Den Kuchen nach dem Abkühlen aus der Form stürzen.
Die Schokolade im Wasserbad schmelzen.
Den Kuchen mit der geschmolzenen
Schokolade bestreichen und kalt werden lassen.

Guten Appetit!

Möhren überall

Egal welche Form und Farbe sie haben: Möhren sind einfach lecker. Und was noch besser ist: Sie enthalten gesunde Wirkstoffe (Carotin, Vitamin C, Kalium, Eisen). Besonders gut sind sie für Augen, Haut und Knochen.

Möhren sind auch bei Hasen beliebt. Das ist kein Geheimnis. Doch auch Afra, die Hündin von Siebenschläfer Anja, mummelt sie gerne. Manche Dinge sind ohne Möhre kaum vorstellbar: Oder was wäre ein Schneemann ohne Nase?

