

## Rezeptidee: Möhrenkuchen

### Möhrenkuchen

#### Zutaten

5 Eier

100 g Honig

100 g Nüsse, gemahlen

100 g Weizenvollkornmehl

100 g Möhren, gerieben

1 TL Backpulver, etwas Rum

2 EL gehackte Haselnüsse, oder Cashewkerne zum Verzieren Kuvertüre

Zubereitung: Eigelb und Honig ca. 20 min. schaumig rühren. Das fein gemahlene Mehl und das Backpulver in eine separate Schüssel geben und die Masse dazugeben und vorsichtig unterheben.

Möhren, Nüsse, Rosinen und Rum dazugeben. Den Eischnee schlagen und zum Schluss unterheben.

Das ganze in eine mit Pergamentpapier eingefettete Kastenform geben und bei 175 - 180 °C ca. 45 min. backen.

Den Kuchen abkühlen lassen und aus der Form nehmen.

Nach dem Auskühlen mit der im Wasserbad aufgelösten Kuvertüre bestreichen und verzieren.

Originalrezept aus unserer Küche

Guten Appetit!

Dieses Rezept wird Ihnen präsentiert vom  
BIOHOF Schulze Schleppinghoff