



Schoko Möhren Kuchen

Für den Teig:

4 Eier -schaumig rühren

125g Zucker

200g Margarine

100g gehackte Walnüsse

300g Mehl

2 Tl Backpulver -unterrühren

30g Backkakao

1 Pr Salz

100ml Milch

300g Möhren schälen und grob raspeln

Den Teig in eine Kastenform (ca.30cm) geben und ca. 60 Min. bei 175° C backen.

Für das Topping:

175g Frischkäse

15g Puderzucker -miteinander verrühren

10g Backkakao

Nachdem der Kuchen abgekühlt ist, die oberste Schicht mit einem Löffel abnehmen und in einer Schüssel mit den Fingern zerbröseln. Das Topping auf den Kuchen streichen und die Kuchenbrösel darüber streuen.

Möhrenstifte als Deko in den Kuchen stecken.

Viel Spaß beim Backen und GUTEN APPETIT!!!!!!

Man kann den Kuchen auch ohne Topping zubereiten und essen.