

WALNUSS - KAROTTEN - GUGELHUPF MIT SCHOKOLADE



ZUTATEN:

für den Teig:

200 g brauner Zucker
4 Eier
145 g weiche Butter
1 Pkg Vanillezucker
1 Prise Salz
250 g Karotten gerieben
175 g Mehl
1 Pkg Backpulver
50 g Maizena (Speisestärke)
2 Teelöffel Zimt
150 g gemahlene Walnüsse
4 EL Schokodrops oder 2 EL Nutella

für den Schokoguß:

300 g Schokolade (Kochschokolade)
3 EL Kokosfett bzw. Öl
gehackte Walnüsse zur Verzierung



ZUBEREITUNG:

- 1) Karotten schälen und fein raspeln. Den Ofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.
- 2) Die Eier trennen. Butter, Zucker und Zimt schaumig schlagen, dann das Eigelb unterrühren. Eiweiß mit dem Salz steif schlagen und gemeinsam mit den Schokodrops (oder Nutella), Karotten und Walnüssen vorsichtig unterheben. Zuletzt Mehl, Backpulver und Speisestärke gut vermischen und unter den Teig rühren.
- 3) Den Teig in die befettete und bemehlte Gugelhupfform füllen und im Ofen etwa 45-50 Minuten backen (Stäbchenprobe). Herausnehmen, abkühlen lassen und stürzen. Dann den Kuchen vorsichtig aus der Form lösen.
- 4) Schokolade und Kokosfett in einem Topf vorsichtig schmelzen lassen und über den Gugelhupf gießen. Mit gehackten Walnüssen verzieren.