

Walnuss – Möhren – Gugelhupf

Zutaten:

250 g Möhren
150 g Walnusskerne
250 g Butter
200 g Zucker
1 Prise Salz
1 Päckchen Vanillezucker
4 Eier
350 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
100 ml Milch
300 g weiße Schokolade (Kuvertüre)



Zubereitung:

- Möhren schälen und fein raspeln.
- Walnüsse grob hacken.
- Butter, Zucker, Salz und Vanillezucker cremig rühren.
- Eier nacheinander unterrühren.
- Mehl und Backpulver mischen.
- Mischung mit der Milch unterrühren.
- Möhren und Walnüsse unter den Teig heben.
- Gugelhupfform einfetten.
- Mit etwas Mehl bestäuben.
- Teig in die Form füllen und glatt streichen.
- Bei 175° C etwa 50 Minuten backen.
- In der Form auskühlen lassen.
- Die Schokolade grob hacken.
- Über warmen Wasserbad schmelzen.
- Kuchen aus der Form lösen.
- Mit dem Schokoladenguss überziehen.
- Kuchen ganz abkühlen lassen.