

Jolinchens Freunde-Kuchen

Aus diesem Kuchen schneidet die „beste Bäckerei vor Ort“ in der Freundschaftsbaum-Geschichte die „leckeren Steine mit grünen Marzipanherzen“

Zutaten

300 g geschälte Möhren
 3 EL Zitronensaft
 200 g gemahlene Mandeln
 100 g Zartbitter-Schokoladen-Splitter
 10 g Kakao
 30 g Vollkornmehl
 1 Prise Salz
 1 TL Backpulver
 4 Eier (Größe M)
 60 g Zucker
 1 Päckchen Vanillezucker
 40 g neutrales Öl (zum Beispiel Rapsöl)
 etwas Fett und Semmelbrösel für die Kuchenform

EL = Esslöffel / TL = Teelöffel



Zubereitung

- 1** Reibe die Möhren auf einer Haushaltsreibe fein. *Aber ganz vorsichtig, damit du dir nicht die Finger verletzt!* Gib dann den Zitronensaft darüber.
- 2** Mische Mandeln, Schokoladen-Splitter, Kakao, Mehl, Salz und Backpulver in einer Schüssel.
- 3** Nimm eine zweite große Schüssel. Schlage die Eier auf und gib sie in diese Schüssel. Rühre die Eier mit dem Handmixer schaumig. *Achtung, das spritzt!* Lass dabei den Zucker und Vanillezucker langsam einrieseln. Dann gibst du vorsichtig das Öl dazu.
- 4** Wenn der Zucker aufgelöst ist, mische die Mandel-Mischung unter. Rühre nur ganz kurz, bis sich alles vermischt hat.
- 5** Fette eine Springform und streue ein paar Semmelbrösel darüber. Fülle dann den Teig hinein. Du kannst auch ein Backblech verwenden, da reicht der Tag für ein halbes Blech.
- 6** Backe den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) etwa 45 Minuten, bis er goldbraun ist.
- 7** *Nicht naschen!* Lass den Kuchen erst vollständig auskühlen und schneide ihn dann beliebig auf, zum Beispiel in kleine Würfel. *Leeeeecker!*