# Karottenkuchen mit Schokoguss

Das Rezept von dem Karottenkuchen mit Schokoguss ist schön locker und saftig. Ein Kuchen der zu vielen Gelegenheiten passt.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 40 min

**Gesamtzeit:** 1,1 h



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 1 Stk. | Backform |

### Für den Teig

| | |
|---|---|
| 200 g | Karotten |
| 160 g | Butter (Zimmertemperatur) |
| 150 g | Zucker |
| 1 Packung | Vanillezucker |
| 4 Stk. | Eigelbe |
| 4 Stk. | Eiweiße |
| 150 g | Mehl |
| 100 g | Mandeln (gemahlene) |
| 100 g | Haselnüsse (gemahlene) |
| 1 Packung | Backpulver |
| 0.5 TL | Zimt |
| 3 EL | Milch |
| 100 g | Zartbitterkuvertüre (gehackt) |

### Für den Guss

| | |
|---|---|
| 100 g | Zartbitterkuvertüre |
| 100 ml | Schlagobers |

## Zubereitung

1. Für den **Karottenkuchen mit Schokoguss** den Boden einer 26er Springform mit Backpapier auslegen und den Ring dünn einfetten.

2. Dann die Karotten waschen, schälen und grob in eine Schüssel raspeln.

3. Nun den Ofen auf ca. 180°C Ober/Unterhitze vorheizen. Danach die Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker cremig rühren, und die Eigelbe nach und nach unterrühren.

4. Jetzt das Mehl, mit den Mandeln, den Haselnüssen und dem Backpulver vermengen, und dann den Zimt und die Milch hinzufügen.

5. Als nächstes die gehackte Schokolade zusammen mit den Karotten-Raspeln unter den Teig heben.

6. Zum Schluss noch die Eiweiße steifschlagen und unter die Masse heben.

7. Dann den Teig in die Springform füllen und ca. 40-45 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Der Kuchen sollte danach komplett auskühlen.

8. Für den Guss die Schokolade kleinhacken und in eine Schüssel geben. Anschließend das Schlagobers in einem Topf kurz aufkochen lassen und über die Schokolade gießen. Diese nun so lange umrühren, bis alles geschmolzen ist und man eine glatte Sauce hat.

9. Diese jetzt auf den Kuchen geben und bis zum Verzehr trocknen lassen.

## Tipp

Den Karottenkuchen mit Schokoguss kann man zusätzlich noch mit einem Klecks frisch geschlagenem Schlagobers servieren.