Möhrchenkuchen

Zutaten

300	g	Weizenmehl (1050)
1	Pack	Packpulver
4	EL	Sojamehl
1	Pack	Vanillezucker
200	g	Zucker
400	ml	Kokosmilch
100	g	gemahlene Haselnüsse (alt. Mandeln, alt. Erdmandeln)
1	große	Möhre (etwa 120g)
60	g	Schokolade (grob gerieben)
1	Pack	Puderzucker (oder etwas weniger)

Zubereitung

Trockene Zutaten vermischen. Möhre fein und Schokolade grob reiben und unter die Mehlmischung rühren. Kokosmilch in einem Topf erhitzen, sodass sie vollständig flüssig ist und auch mit einrühren.

Den Teig in eine große gefettete oder mit Backpapier (unten) ausgelegte Springform geben.

Ofen auf 175 Grad aufheizen und Kuchen für etwa 40 Minuten backen.

Währenddessen Puderzucker mit etwas Wasser mischen und diesen Guss dann auf den noch heißen Kuchen geben, wenn er fertig gebacken ist.

FERTIG!