

Kindergeburtstag

So bunt wie möglich sollte es beim Kindergeburtstag meines Sohnes hergehen, da darf der Kuchen natürlich auch keine Ausnahme sein... der hier überzeugt aber nicht nur durch seine Farbenpracht, sondern auch durch die inneren Werte...



Zutaten:

- 1 Apfel, fein gerieben
- 1 Karotte, fein gerieben
- 100 g Zartbitterschokolade, gehackt
- 4 Eier
- 200 g neutrales Öl
- 150 g Zucker
- 100 g gemahlene Haselnüsse (oder auch Mandeln bzw. eine Nussmischung)
- 200 g Mehl
- 1 Pg. Backpulver

Verzierung:

- **Schokoguss**
 - **Smarties**
-

Alles (außer Mehl und Backpulver) zusammen ca. 1 Minute mit den Rührbesen des Handrührgeräts vermischen. Mehl und Backpulver zugeben, nur kurz unterrühren bis alle Zutaten gut vermischt sind. Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen, im heißen Ofen bei 175°C Ober-/Unterhitze ca. 20 Minuten backen.

Für die Verzierung geschmolzenen Schokoguss auf den noch warmen Kuchen auftragen und die Smarties nach Farben sortiert darauflegen.

Speed-Tipp:

- Apfel und Karotte können auch im Mixer fein gehäckselt werden.
 - Anstelle von Apfel und Karotte können auch 2 zerdrückte Bananen unter den Teig gerührt werden.
-