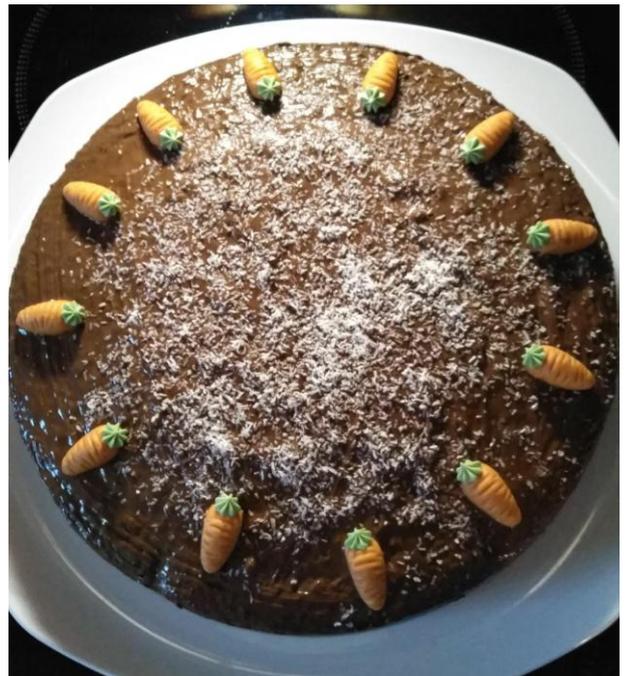


# Saftiger Möhrenkuchen mit Apfel und Kokos

## Zutaten:

- 500 g Möhre(n)
  - 1 Apfel
  - 50 g Rohrzucker
  - 100 g Erythrit
  - 4 Eier
  - 250 g Vollkornmehl
  - 1 Pck. Tütchen Backpulver
  - 1 1/2 TL Zimt
  - 75 g Kokosraspel
  - 125 g Magerquark
  - 50g Kokosöl oder Butter
  - 100g Kuvertüre
  - 12 Marzipan - Möhren
- Kokosraspel zum Garnieren



## Zubereitung:

*Die Möhren und den Apfel schälen und raspeln.*

*Den Rohrzucker hinzugeben und ca. 15 Minuten ziehen lassen.*

*Dann die restlichen Zutaten hinzugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren.*

*Nun in eine runde Backform geben und bei 170°C 50-60 Minuten backen.*

*Den Kuchen abkühlen lassen und mit Kuvertüre, Marzipanmöhren und Kokosraspeln garnieren.*