



Kokos-Karotten-Kuchen



 ZUBEREITUNGSZEIT: 130 Min.

 BACKZEIT: 45-50 Min.

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Möhren schälen und raspeln. Danach Möhren und Kokosraspel in einer Schüssel miteinander vermischen. Mehl, Natron und Backpulver in einer zweiten Schüssel vermischen.
2. Kokosöl schmelzen und abkühlen lassen. Zucker, Eier und eine Prise Salz cremig verquirlen. Kokosöl und Pflanzenöl dazugeben und gut vermengen. Danach die Mehlmischung hinzugeben und alles gut miteinander verrühren. Anschließend Möhren und Kokosraspel unterheben.
3. Backform einfetten und den Teig gleichmäßig hineingeben. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad 45 - 50 Minuten backen. Den Kuchen danach gut abkühlen lassen.
4. Für die Creme Schokolade schmelzen und mit Butter, Puderzucker und Zitronensaft mit einem Handrührgerät verrühren. Raffaello zerkleinern und untermischen. Die fertige Creme auf den Kuchen streichen. Zum Schluss den Kuchen mit Raffaello garnieren.

Zutaten

für den Kuchen:

- 550 g Möhren
- 350 g Mehl
- 200 g Zucker
- 200 g Kokosraspel
- 125 ml Pflanzenöl
- 50 g Kokosöl
- 3 Eier
- 1 TL Natron
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz

für das Frosting:

- 125 g Puderzucker
- 115 g Butter
- 50 g weiße Schokolade
- 4 Raffaello
- 2 EL Zitronensaft

für die Dekoration:

- 7 Raffaello