



REZEPT DER WOCHE

Möhrenkuchen

Zutaten

375g Möhren
250g Mehl
2 TL Backpulver
250g Zucker
1 TL Zimt
250g Sonnenblumenöl
4 Eier
200g gemahlene Mandeln

Für den Guss:

150g Puderzucker
3 EL Zitronensaft

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Karotten reiben oder mit dem Multizerkleinerer fein häckseln.

Eier, Zucker, Öl und Zimt in eine Schüssel geben und mit dem Mixer verrühren.

Mehl und Backpulver dazugeben und mititerrühren.

Eine Springform einfetten und den Teig hineingeben.

Bei 180 Grad Ober-Unter-Hitze ca. 40 bis 50 Min. backen und per Stäbchenprobe testen.

Kuchen abkühlen lassen.
Für den Guss Puderzucker und Zitronensaft mischen und verrühren.
Anschließend auf dem Kuchen verteilen.

Guten Appetit!
