Unser Rezept

DER WOCHE

KAROTTENKUCHEN

MIT HASELNÜSSEN

ZUTATEN

450 g Karotten

1 Zitrone (Saft)

150 g brauner Zucker

200 ml Sonnenblumenöl

1 EL Zimt

2 TL Backpulver

300 g Dinkelmehl

100 g gemahlene Haselnüsse

1 Pk Vanillezucker

ZUBEREITUNG

Für den Karottenkuchen zuerst den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und eine Kuchenform mit Backpapier auslegen.

Die Karotten waschen und mit einer Raspel fein reiben. Sofort mit Zitronensaft beträufeln und mit den restlichen Zutaten zu einem Teig verrühren.

Den Teig dann in die vorbereitete Form füllen und im Backofen 50 Minuten backen.

Den Karottenkuchen aus dem Backofen nehmen, 15 Minuten abkühlen lassen und stürzen.

Gut zum Kuchen passt Vanilleeis oder ein Zitronenverbenetee.

Fertig!

WEIERHÖFER Gartengemüse

Orfeas Fischer und Sara Knapp GbR · Zur Burg 1 · 67295 Bolanden
hallo@weierhoefer-gartengemuese.de · www.weierhoefer-gartengemuese.de