Unser Rezept

DER WOCHE

KAROTTENKUCHEN

MIT HASELNÜSSEN UND ZITRONENGUSS

ZUTATEN

Trockene Zutaten:
250 g Mehl
(Weizenmehl 550 oder Dinkelmehl 630)
100 g gemahlene Haselnüsse
10 g Backpulver
200 g Rohrohrzucker
1 Päckchen Vanillezucker
1/2 Teelöffel Salz
1/2 Teelöffel Zimt

Feuchte Zutaten:
400 g fein geraspelte Möhren
75 g Apfelmus
120 g Sonnenblumenöl

Zuckerguss:
120 g Puderzucker
10 ml Zitronensaft
10 ml Wasser

ZUBEREITUNG

Eine Springform (26 cm) mit (veganer) Butter oder Öl einfetten und mit Backpapier auslegen.

Die Möhren auf der feinen Seite einer Reibe kleinraspeln und den Ofen auf 180 °C (Ober-Unterhitze) vorheizen.

Zuerst alle trockenen Zutaten in einer Rührschüssel mischen.

Dann in die Schüssel zu den trockenen Zutaten die feuchten hinzufügen und alles gut umrühren!

Den Teig in die Springform füllen, glatt streichen. und im Ofen bei 180 °C (Ober-Unterhitze) bei mittlere Schiene ca. 55 Minuten backen.

Den Kuchen in der Springform vollständig abkühlen lassen. Für die Glasur alle Zutaten mischen und auf dem Kuchen verteilen.

Fertig.

WEIERHÖFER
Gartengemüse

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