Unser Rezept

DER WOCHE

KAROTTENKUCHEN

SAFTIG UND LECKER

ZUTATEN

180 g Haselnüsse (fein gehackt)

4 Eier

200 g (Dinkel oder Weizen) Mehl

1 Päckchen Backpulver

1 Prise Zimt

300 g Karotten (fein geraspelt)

220 g Zucker

1 Pk Vanillezucker

100 g Joghurt

2 EL Puderzucker zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

Für den Karottenkuchen die Eier trennen. Das Eigelb mit dem Mixer schaumig und cremig rühren, nach und nach Zucker und Vanillezucker hinzufügen.

Das Eiklar in einer weiteren Schüssel zu Schnee schlagen. Das Mehl und Backpulver versieben und vermischen.

Nun die fein geriebenen Karotten und die fein gehackten Haselnüsse, sowie das Mehl, den Eischnee und den Joghurt vorsichtig und abwechselnd der cremigen Eimasse unterheben und mit Zimt verfeinern.

Die Masse gleichmäßig in eine gefettete Kuchenform geben und im vorgeheizten Ofen, bei 180 °C Ober-/Unterhitze für etwa 45 – 50 Minuten backen.

Den Kuchen aus der Form stürzen, auskühlen lassen, mit Staubzucker bestreuen und genießen.

Fertig!

WEIERHÖFER Gartengemüse

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