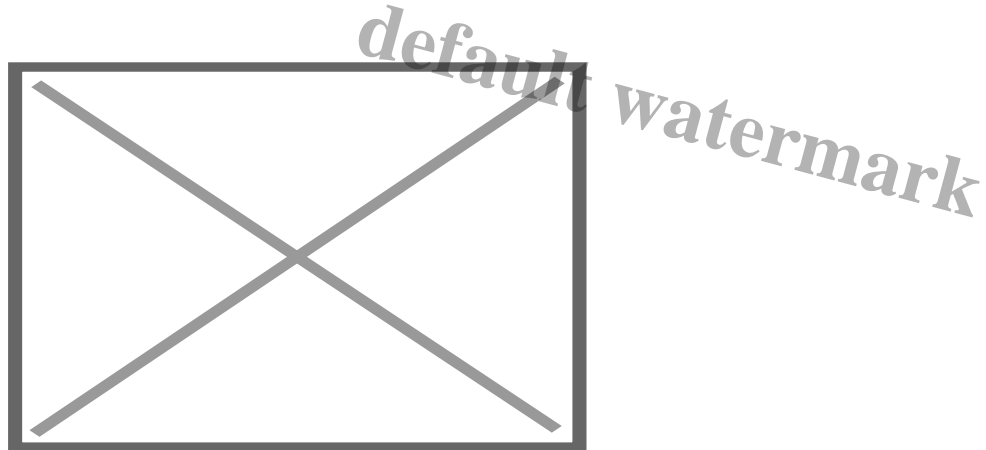




Bananen-Carrot-Cake

Description



Zutaten

- 1 Tasse Zucker
 - 1 Tasse Banane(n), passierte (entspricht ca. 3 mittelgroßen Bananen)
 - 1/2 Tasse Äpfel
 - 3 Ei(er)
 - 1/2 Tasse Mehl
 - 1 Pck. Backpulver
 - 1 TL Salz
 - 1 TL Zimt
 - 1 Prise(n) Nelke(n)
 - 1 Tasse Haferflocken
 - 1 Tasse Karotte(n), fein raspelt
 - 0,33 Tasse Nüsse, gehackte
- Für die Glasur: 2 TL Butter
1 Tasse Puderzucker
2 TL Saft (Bananensaft)
1/2 TL Vanille Aroma

Fett für die Backform

Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 30 Min. / Schwierigkeitsgrad:simpel / Kalorien p. P.: keine Angabe

Zucker, Banane und Äpfel mixen. Eier nacheinander hinzugeben, die Teigmasse nach jedem Ei kräftig schlagen. Das mit Backpulver, Zimt und Nelken vermischte Mehl gut einrühren. Haferflocken und Karotten unterheben. Teig in eine eingefettete Backform füllen und mit Nüssen bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175° Grad ca. 45 Minuten backen (Holzspießtest erforderlich (hängt stark von Teigkonsistenz ab)).

Wenn der Kuchen ausgekühlt ist, die Glasur zubereiten. Dazu Butter und Puderzucker zu einer Creme verrühren, Flüssigkeit und Aroma hinzugeben bis eine geschmeidige, streichbare Masse entstanden ist.

Am besten schmeckt der Kuchen, wenn er über Nacht an einem kühlen Ort (am Besten in einer Kunststoff-Kuchenbox) gestanden hat.

Anmerkung: 1 Tasse entspricht knapp 250 ml Hohlmaß.

Category

1. Kuchen und Kekse

Date Created

Mai 9, 2018

Author

jeanny