



Saftiger Karottenkuchen

Description

Zutaten für 4 Portionen

8 Stk Karotten (groß?)

3 Stk Eier

1 Pk Vanillezucker

1 Pk Backpulver

1 Prise Salz

150 g Nüsse (gerieben)

200 g Mehl

150 g Zucker

1 Prise Zimt

Zubereitung

Für den saftigen Karottenkuchen zuerst das Backrohr auf 170 Grad Umluft vorheizen. Die Karotten schälen, waschen und fein reiben.

In einer Schüssel zuerst die Eier einige Minuten sehr schaumig schlagen. Danach alle weiteren Zutaten hinzufügen und zum Schluss die Karotten untermengen. Eine Springform mit Backpapier auslegen und den Teig einfüllen.

Im Backrohr etwa 30 Minuten backen.



Category

1. Kuchen und Kekse

Date Created

März 7, 2023

Author

jeanny

default watermark