

KAROTTENKUCHEN

ZUTATEN

- 2 Eier vom Bauernhof
- 100 g Vollrohrzucker
- 110 ml Rapsöl
- 150 g Mehl (vorzugsweise Vollkornmehl)
- 50 g Kokosraspeln
- 50 g gemahlene Walnüsse
- 20 g frisch geriebener Ingwer
- ½ TL Hefe
- ½ TL Salz
- 1 TL gemahlener Zimt
- 200 g Karotten

GLASUR

- 4 EL Puderzucker
- 2 Löffel Zitronensaft



Zubereitung

1/ Karotten waschen und schälen, dann klein raspeln. Schalen aufheben...

2/ In einer grossen Salatschüssel:

Eier verschlagen und Vollrohrzucker hinzugeben. Mit dem Schneebesen 2 Minuten lang verrühren.

Nach diesem Schritt nach dem Hinzufügen jeder Zutat jedes Mal gut verrühren, sodass eine homogene Masse entsteht, dann erst die nächste Zutat hineingeben.

Öl, Mehl, Kokosraspel, gemahlene Walnüsse und frisch geriebenen Ingwer hinzugeben.

Dann Hefe, Salz und Zimt hinzufügen.

Zum Schluss die geraspelten Karotten unterheben.

3/ Mischung in eine zuvor eingefettete Kuchenform geben und 1 Stunde bei 180 °C backen.

Für die Glasur

1/ 3 EL Puderzucker in eine kleine Schüssel geben und nach und nach den Zitronensaft hinzugeben, bis eine dickflüssige Glasur entsteht.

2/ Karottenschalen nehmen, nochmals waschen, abtropfen lassen und gut mit einem sauberen Tuch abtupfen.

3/ Die Mischung leicht mit Puderzucker bestreuen und für 10 bis 12 Minuten auf einem Blech in den Ofen geben (sobald der Kuchen fertig ist). Gelegentlich umrühren.

Anrichten:

Kuchen nach dem Abkühlen aus der Form nehmen. Glasur mit der Löffelrückseite auf den Kuchen auftragen und die geraspelten Karottenschalen darüberstreuen.

Allergene: Schalenfrüchte, Ei, Weizen, Gluten

→ Guten Appetit!