

Rezept der Woche: Karottenkuchen mit Haselnüssen

Zutaten:

- 450g Karotten
- 1 Zitrone (Saft)
- 150g brauner Zucker
- 200ml Sonnenblumenöl
- 1 EL Zimt
- 2 TL Backpulver
- 300g Dinkelmehl
- 100g gemahlene Haselnüsse
- 1 Pk Vanillezucker

1. Für den Karottenkuchen zuerst den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen und eine Kuchenform mit Backpapier auslegen.
2. Die Karotten waschen und mit einer Raspel fein reiben. Sofort mit Zitronensaft beträufeln und mit den restlichen Zutaten zu einem Teig verrühren.
3. Den Teig dann in die vorbereitete Form füllen und im Backofen 50 Minuten backen.
4. Den Karottenkuchen aus dem Backofen nehmen. 15 Minuten abkühlen lassen und stürzen.

Gut zum Kuchen passt Vanilleeis oder ein Zitronenverbene Tee.

Wir wünschen guten Appetit!

