

Karottenkuchen



Für eine kleine Springform (18 cm) brauchst Du:

- 200 Gramm fein raspelte Karotten
- 4 Eier
- 130 Gramm Zucker
- 150 Gramm gemahlene Mandeln
- 50 Gramm gemahlene Haselnüsse
- 30 Gramm Speisestärke
- 1/2 TL Backpulver
- 1 TL Zimt
- etwas Zitronenaroma (je nach Belieben)

Und so geht's:

1. Die Karotten schälen und fein raspeln
2. Die Eier trennen und das Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren
3. Karotten, Mandeln, Haselnüsse, Zimt, Backpulver, Zitronenaroma und Speisestärke dazugeben und kurz verrühren
4. Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben
5. Teig in eine gefettete Springform füllen und
6. bei 170 Grad Umluft ca. 45-50 Minuten backen