



Rezepte aus der Kita- Küche



...zum Nachkochen...

Apfel-Karotten-Kuchen

Zutatenliste: (für 1 Blech)

400gr.	Mehl
3	Eier
250gr.	Zucker
200ml.	Öl oder flüssige Butter
300ml.	Milch
1 Pck.	Backpulver
4 Äpfel	Geraspelt mit Schale
100gr.	Karotten geraspelt
1 EL	Zimt gemahlen
1 Pr.	Salz

Zubereitung:

Die Äpfel und die Karotten waschen und mit Schale raspeln. Alle Zutaten bis auf die Karotten und die Äpfel in einer Schüssel mit einem Handrührgerät vermischen, bis sich ein cremiger Teig ergibt.

Jetzt das Raspelgut vorsichtig in den Teig einarbeiten, bis alles gut vermischt ist.

Ein Backblech mit Fett bepinseln oder mit Backpapier auslegen und den Teig darauf gleichmäßig verteilen.

In dem vorgeheizten Backofen bei 175° auf mittlerer Schiene für 25-30 Minuten schön braun backen.

Die Backzeit kann je nach Höhe des Teiges ein wenig variieren, da durch die Äpfel und die Karotten nochmal zusätzlich Flüssigkeit im Teig verarbeitet ist.