



Rezepte aus der Kital- Küche



Möhren-(Karotten)-Kuchen

Zutatenliste: (für ein Blech oder eine Form)

375gr.	Möhren (Karotten)
250gr.	Mehl
2 TL	Backpulver
175gr.	Zucker
1 TL	Zimtpulver
250ml.	Sonnenblumenöl
4	Eier
200gr.	Mandeln gemahlen (Optional)
Fett	Für die Form

Zubereitung:

Eier, Zucker, Öl und Zimt mit dem Mixer verrühren. Die Karotten und Mandeln hinzugeben. Mehl und Backpulver mischen, ebenfalls unterrühren. Den Teig in eine gefettete 26er Springform oder auf ein Backblech geben, bei 180 °C Ober-/Unterhitze 40 - 50 Minuten backen. Man sollte eine Stäbchenprobe machen.

Jeder Backofen back Kuchen unterschiedlich schnell.