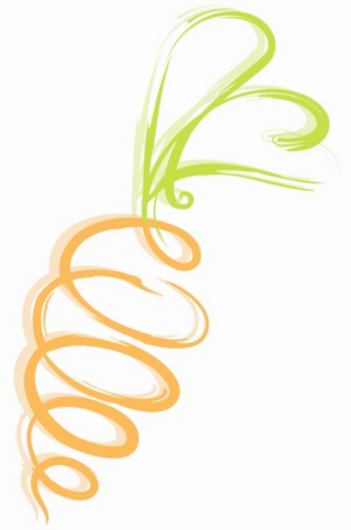


Rezept der Woche



Karottenkuchen

ZUBEREITUNG

Für den Karottenkuchen die Eier trennen. Das Eigelb mit dem Mixer schaumig und cremig rühren, nach und nach Zucker und Vanillezucker hinzufügen.

Das Eiklar in einer weiteren Schüssel zu Schnee schlagen. Das Mehl und Backpulver versieben und vermischen.

Nun die fein geriebenen Karotten und die fein gehackten Haselnüsse, sowie das Mehl, den Eischnee und den Joghurt vorsichtig und abwechselnd der cremigen Eimasse unterheben. Dann mit Zimt verfeinern.

Die Masse gleichmäßig in eine gefettete Kuchenform geben und im vorgeheizten Ofen bei 180C Ober-/Unterhitze für etwa 45-50min backen.

Den Kuchen aus der Form stürzen, auskühlen lassen und mit Staubzucker bestreuen.

Fertig!

ZUTATEN

- 300g Karotten (fein geraspelt)
- 200g Mehl (Dinkel o. Weizen)
- 4 Eier
- 100g Jogurth
- 220g Zucker
- 180g gemahlene Haselnüsse
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Zimt
- 2 EL Puderzucker zum Bestreuen

GUTEN APPETIT

wünscht Gemüsehof Lehmann