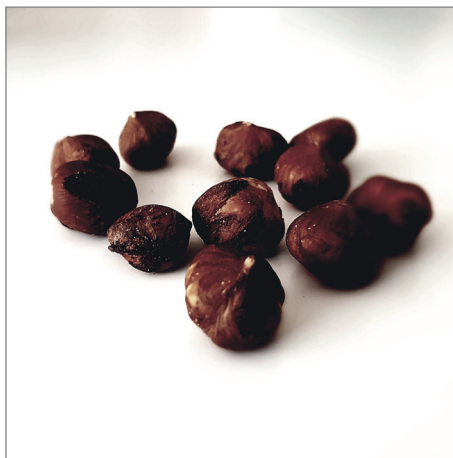
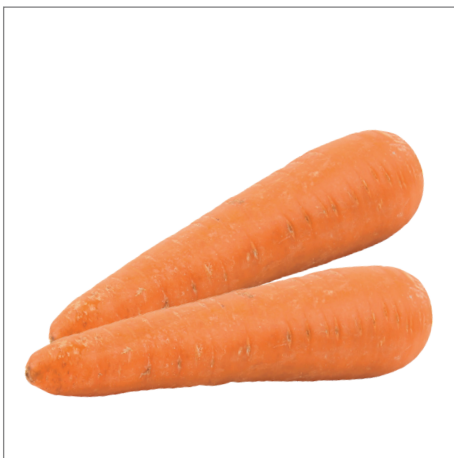


ZUTATEN

125 g Möhren
4 Eier
250 g Zucker
200 ml neutrales Speiseöl
200 ml Möhrensaft
200 g gemahlene Haselnüsse
300 g Mehl
1 Pack. Backpulver
200 g Puderzucker
½ Zitrone
Marzipanmöhrrchen

ZUBEREITUNG

- Ofen auf 200° C (Umluft 180° C) vorheizen und eine Springform fetten.
- Möhren putzen, schälen und fein raspeln. Die Eier mit dem Zucker dick-cremig schlagen. Öl und Möhrensaft zugeben.
- Gemahlene Haselnüsse und geraspelte Karotten mit 300 g Mehl und 1 Päckchen Backpulver rasch unter die flüssige Masse rühren.
- Den Teig in die Form füllen und im Ofen auf der unteren Schiene 40 bis 45 Minuten backen.
- Zitrone auspressen, Saft mit Puderzucker zu einem dicken Guss verrühren und den ausgekühlten Kuchen damit überziehen. Marzipanmöhrrchen darauf verteilen und Guss trocknen lassen.



Vitamin C, Omega-3-Fettsäuren, Carotinoide



Eine Rezeptempfehlung von
CHARMANT
für die Gesundheit deiner Augen