

MÖHRENTASSENKUCHEN

ZUTATEN

(1 Tasse = 150 ml)

3 Tassen Mehl

1 Tasse Zucker

1 Tasse gemahlene Mandeln
oder Haselnüsse

2 Tassen geraspelte Möhren

1 Tasse Speiseöl

1 Prise Salz

2 Päckchen Vanillezucker

2 gestr. Teelöffel Backpulver

1 Teelöffel Zimt

2 Eier

5 Esslöffel „Fruchtwerker hausgemacht“

Orange & Essig

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten und in einer Kastenform bei 180°C etwa 50 min. backen. Danach aus 100 g Puderzucker und etwa 2 Esslöffeln „Orange & Essig“ einen Guss herstellen und den Kuchen damit überziehen.

< ZURÜCK

