

Möhrenkuchen

Ofen auf 180°C vorheizen.

Form einfetten und mit Mehl ausstäuben.

Möhrenmischung:

300 gr Möhren geschält (roh)

3 ganze Eier

¾ Cup (Tasse) Öl

1 Cup (Tasse) Zucker

Alles in eine Küchenmaschine geben und schön pürieren.

Trockene Mischung:

2 Cup (Tasse) Mehl

1 Päckchen Backpulver

1 Teelöffel bzw. 50 ml Zimt

1 Teelöffel bzw. 50 ml Anis

oder anstatt Zimt und Anis: **2 Teelöffel Lebkuchengewürz**

Alles in eine Schüssel sieben und gut mischen.

Dann die Möhrenmischung zugeben und gut unterrühren aber nicht zu viel mischen.

Teig in die Form füllen und glattstreichen.

Springform 26 Ø oder

Kranzform 26 Ø oder

Backblech 25x21 cm

Backzeit ca. 30min.

Nach Geschmack mit Schokoladenglasur bestreichen.