



KAROTTENKUCHEN

Die Karotten waschen & in eine Rührschüssel reiben. Folgende Zutaten mit den Karotten vermischen:

- 300 Gramm gelbe Karotten
- 73 Gramm Rosinen
- 48 Gramm zerkleinerte Walnüsse (mit der Hand zerdrücken)
- 12 Gramm gebrochene Haselnüsse (zwischen einem Blatt Backpapier zerdrücken)

Stellen Sie die Rührschüssel auf eine Waage. Wiegen Sie die folgenden Zutaten in die Schüssel:

- 126 Gramm Mehl
- 7 Gramm Backpulver
- 3 Gramm Backsoda (unterscheidet sich von Backpulver)
- 2 Gramm Zimt
- 1 Gramm Salz

Die Zutaten mit gut mit umrühren

- 113 Gramm Margarine bei Raumtemperatur
- 62 Gramm weißer Basterdsuiker
- 76 Gramm Rohrzucker

Diese Zutaten zu einer homogenen Masse verarbeiten

Dann die Eier einzeln unter den Teig mischen. Immer dann, wenn ein Ei richtig eingearbeitet ist das nächste Ei hinzufügen. Zum Schluss den Apfelsaft hinzufügen.

- 2 St. Eier
- 19 Gramm Apfelsaft

In eine mit Backpapier ausgelegte Form füllen und 40 Minuten bei 180 Grad backen. Abkühlen lassen.