

Karottenkuchen

Zutaten

200 g Möhren, geraspelt
250 g weiche Butter
4 Eier
20 g Vanillezucker
200 g Dinkelmehl Typ 630
200 g gemahlene Nüsse
16 g Weinsteinpulver
120 g Rohrohrzucker
etwas Zitronenabrieb
1 TL Kuchenmysterium
1 Prise Salz

Außerdem

etwas Butter zum Einfetten
Puderzucker
Matchapulver
etwas Zitronensaft
Schokoladeneier, Schokoladenhase



Zubereitung

1. Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Salz und Zitronenabrieb hinzufügen.
2. Die Eier einzeln unterrühren.
3. Karotten und Nüssen hinzufügen und kurz vermengen. Anschließend Mehl, Weinsteinpulver und Kuchenmysterium hinzufügen und kurz verrühren.
4. Eine Gugelhupfform mit Butter einfetten und mit Mehl ausstäuben. Teig hineingießen und im vorgeheizten Backofen bei 175° C Grad Umluft ca. 40-50 Minuten backen. Stäbchenprobe machen!
5. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, kurz auskühlen lassen und aus der Form stürzen. Vollständig abkühlen lassen.
6. Aus Puderzucker, Matchapulver und Zitronensaft einen Guss herstellen und den Kuchen damit bestreichen. Schokoeier und Hase in die Mitte setzen.