



Möhren-Kuchen

Zutaten:

300 g Möhren
200 g Margarine
300 g Zucker
½ Teelöffel Zimt
1 Pr. Nelkenpulver
1 Pr. Salz
4 Eier
300 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
250 g gemahlene Mandeln

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Die Möhren raspeln.

Die Margarine mit dem Zucker, dem Zimt, dem Nelkenpulver und dem Salz schaumig schlagen.

Dazu die Eier geben und verrühren.

Das Mehl mit dem Backpulver mischen und nach und nach unter Rühren zu den übrigen Zutaten geben.

Anschließend die Mandeln sowie die Möhren unterrühren.

Eine Springform gut einfetten und mit Semmelbrösel austreuen.

Den fertigen Teig in die Form geben und bei 180 Grad Heißluft ca. 60 min. backen.

Den Kuchen auf dem Kuchengitter auskühlen lassen und bei Bedarf mit Zitronenglasur beträufeln. Besonders hübsch wirkt dieses Backwerk, wenn man jedes der 12 Stücke mit einem kleinen Osterei aus Zucker dekoriert.