

für Menschen



KAROTTENKUCHEN IM GLAS MIT JOGHURT-TOPPING

GEBACKEN 06.04.2024

von Katja Kleffner

ZUTATEN

300 g Karotte geraspelt
1 Ei (M)
70 g Roggenmehl 997
60 g Hafermehl
(od. Haferflocken gemahlen)
20 g Kartoffelmehl
1 TL Kuchengewürz
1 TL Holunderblüten
(getrocknet/gemahlen)
½ Tüte Backpulver
20 Tropfen Flavour-Drops
„Marzipan“
(oder andere Süße nach Geschmack)

Topping:

600 g Joghurt natur
(ca. 100 g / Glas)
Aroma & Süße
nach Geschmack
Mandeln, Pistazien, Schoki

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten zu einem festen Teig verarbeiten und in 6 (Glücks-)Gläser füllen, aber nur halbvoll bitte (ca. 60 g pro Glas)! **Gläser ohne Deckel auf ein kaltes Backblech stellen.**

BACKZEIT:

bei 180°C / Umluft, mittlere Schiene
ca. 30-35 Min.

Ofen NICHT vorheizen!

Gläser nach dem Backen komplett abkühlen lassen und Topping nach Wunsch ergänzen.

Lagerung:

Mit Deckel verschlossen im Kühlschrank lagern.

Guten Appetit!



schmuttenkekse.de