



KAROTTEN KUCHEN

von Katja Kleffner

ZUTATEN

Teig:

- 
- 300 g Karotten (geraspelt)
 - 1 Ei (M)
 - 30 g Süße (gerne mehr)
 - 60 g Hafermehl
(*od. Flocken gemahlen*)
 - 50 g Dinkelmehl 1050
 - 20 g Vanille-Eiweiß-Pulver
(*oder auch Dinkelmehl*)
 - 1 TL Kuchengewürz
(*je nach Geschmack*)
 - 1 gestr. TL Holunderblüten
(*gemahlen*)

½ Tüte Backpulver

Topping:

- 150 g Magerquark
- Vanillearoma
- gehackte Pistazien
- Zimt oder Backkakao

ZUBEREITUNG

- Karottenraspel, Ei und Süße mit dem Schneebesen gut verrühren
- restliche Zutaten gesondert miteinander vermischen,
- beide miteinander vermengen und zu einem klebrigen Teig verarbeiten.
- Teig in eine 18-er Springform (mit Backpapier auslegen) oder Silikonform füllen und backen.

BACKZEIT:

bei 180° C / Umluft, mittlere Schiene
ca. 25-30 Min.

Den Boden nach ca. 10 Min. aus der Form nehmen und komplett abkühlen lassen und mit der Quarkmasse bestreichen. Mit Zimt oder Backkakao und gehackten Pistazien bestreuen.

Bis zum Verzehr im Kühlschrank lagern.

Mit weihnachtlichen Gewürzen
eignet sich dieser Kuchen auch
hervorragend zum Adventskaffee.

Guten Appetit!

