



hr1-DOLCE VITA

Vera Int-Veen Karottenkuchen

ZUTATEN

Für 1 Springform (24 cm Durchmesser)

Fett für die Form

300 g Karotten

5 Eier

120 g Zucker

50 g gemahlene Haselnüsse

50 g gehackte Haselnüsse

200 g Mehl

1/2 Päckchen Backpulver

1 TL Zimtpulver

Puderzucker zum Bestäuben

Frische Schlagsahne zum Servieren

ZUBEREITUNG

20 Minuten plus 1 Stunde Backzeit

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen und die Springform gut einfetten. Die Karotten schälen, putzen und fein reiben.

Die Eier trennen. Die Eigelbe und den Zucker mit dem Rührgerät schaumig schlagen. Dann die Karotten und die Haselnüsse untermischen. Das Mehl sieben, mit dem Backpulver vermischen und mit dem Zimt nach und nach zur Eigelbmischung geben.

Die übrig gebliebenen Eiweiße steif schlagen und unter den Teig heben. Dann die Kuchenmasse in die Springform füllen und für 1 Stunde im heißen Ofen backen. Den Kuchen nach dem Auskühlen aus der Springform lösen. Mit Puderzucker bestäuben und mit Schlagsahne servieren.

Veras Tipp: Willst du es richtig verrückt, gebe noch etwas Verras Tricky Tonka von Spicebar in den Kuchenteig. Die verschiedenen Aromen lassen den Kuchen im Mund explodieren.