



Kürbis-Möhrenkuchen



Zutaten für ein Blech

150 g geraspelte Möhren
150 g geraspelter Kürbis (Hokkaido)
3 Eier
280 g Zucker
1 Pck Vanillezucker
250 g Margarine
½ Pck Backpulver
400 g Mehl
1 TL Zimt
Prise Salz
150 g gehackte Mandeln oder Nüsse
200 ml Joghurt
Puderzucker

Zubereitung

Eier, Zucker und weiche Margarine schaumig schlagen. Restliche Zutaten hinzufügen und gut verrühren.

Eine Kastenform (ca. 40x40 cm) mit Backpapier auslegen. Den Teig einfüllen und den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad etwa 35 Minuten backen.

Stäbchenprobe machen.

Den abgekühlten Kuchen entweder mit Puderzucker bestäuben oder mit einer Zuckerzimt-Glasur glasieren.