

Kürbis-Möhrenkuchen



Zutaten	Zubereitung
<p>150 g geraspelte Möhren 150 g geraspelter Kürbis (Hokkaido) 3 Eier 280 g Zucker 1 Pck Vanillezucker 250 g Margarine</p> <p>½ Pck Backpulver 400 g Mehl 1 TL Zimt Prise Salz 150 g gehackte Mandeln oder Nüsse 200 ml Joghurt</p> <p>Puderzucker</p>	<p>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.</p> <p>Den abgekühlten Kuchen entweder mit Puderzucker bestäuben oder mit einer Zuckerzimt-Glasur glasieren.</p>