

## Johannisbeerkuchen mit Möhren



Zutaten	Zubereitung
<p>200 g Möhren            100 g Johannisbeeren            120 g Sonnenblumenöl            100 g gemahlene Haselnüsse            200 g Zucker            4 Eier            300 g Mehl            1 Pck. Backpulver            1 Prise Salz            1 TL Zimt</p> <p><u>Glasure</u>            250 g Puderzucker            ca. 2 EL Wasser</p>	<p>Möhren schälen und fein raspeln. Johannisbeeren von den Rispen entfernen und waschen.</p> <p>Zucker, Eier und Butter schaumig rühren. Mehl, Backpulver, Salz und Zimt dazugeben und gut verrühren.</p> <p>Zum Schluss Möhren, Johannisbeeren und Haselnüssen unter den Teig heben.</p> <p>Teig in eine runde Springform geben (ca. 28 cm) und 30 Minuten bei 180° Celsius backen.</p> <p>Auf dem abgekühlten Kuchen eine aus dem Puderzucker und Wasser erstellte Glasur verteilen.</p>