



Kirschkuchen mit Möhren



Zutaten für ein Blech

2 geraspelte Möhren
1 Glas Sauerkirschen
100 g weiche Butter
60 g Zucker
2 Eier
120 g Mehl
1 Pck. Backpulver
50 g Hartweizengrieß
100 g gemahlene Mandeln
oder Haselnüsse
1 TL Zimt
70 g Puderzucker
2 EL Kirschsafft

Zubereitung

Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen und etwas von dem Kirschsafft für die Glasur auffangen.

Eier, Zucker und Butter schaumig rühren. Dann die restlichen Zutaten für den Kuchen mit dem Handrührgerät gut verrühren.

Zum Schluss die geraspelten Möhren und die Kirschen unterheben.

Kuchen in einen ca. 30x30 cm große gefettete Form geben und im vorgeheizten Ofen bei 160° (Umluft) ca. 40 Minuten backen.

Glasur aus Puderzucker und dem Kirschsafft herstellen und nach Belieben auf dem Kuchen verteilen.