



Saftiger Mohn-Möhrenkuchen



Zutaten für ein Blech

300 g geraspelte Möhren
120 g Zucker
3 Eier
150 g Margarine
1 Pck Vanillezucker
½ Pck Backpulver
300 g Vollkornmehl
100 g Mohn
150 g gemahlene Haselnüsse
Saft einer Orange
(oder Orangenaroma)
Prise Salz

Puderzucker

Zubereitung

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

Eine Kastenform (ca. 30x30 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 mit Puderzucker bestäuben.