



Klassischer Carrot Cake



Zutaten für ein Kuchen

Teig

200 g Möhren
120 g weiche Butter
100 g gemahlene Haselnüsse
200 g Zucker
3 Eier
250 g Mehl
1 TL Backpulver
1 Prise Salz
1 TL Zimt

Glasur

150 g Puderzucker
15 ml Wasser
½ TL Zimt

Zubereitung

Teig

Möhren schälen und fein raspeln.

Zucker, Eier und Butter schaumig rühren. Mehl, Backpulver, Salz und Zimt dazugeben und gut verrühren.

Zum Schluss Möhren und Haselnüssen unter den Teig heben.

Teig in eine runde Springform geben und ca. 30 Minuten bei 180° backen.

Glasur

Wenn der Kuchen abgekühlt ist, aus dem Puderzucker, Wasser und Zimt eine Glasur herstellen und diese gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen.