



Johannisbeerkuchen mit Möhren



Zutaten für einen Kuchen

Teig

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

Glasur

250 g Puderzucker
ca. 2 EL Wasser

Zubereitung

Möhren schälen und fein raspeln. Johannisbeeren von den Rispen entfernen und waschen.

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

Zum Schluss Möhren, Johannisbeeren und Haselnüssen unter den Teig heben.

Teig in eine runde Springform geben (ca. 28 cm) und 30 Minuten bei 180° Celsius backen.

Glasur

Auf dem abgekühlten Kuchen eine aus dem Puderzucker und Wasser erstellte Glasur verteilen.