

Rezept für saftigen Karotten-Zucchini Kuchen

Zutaten

250 g	Karotten
150 g	Zucchini
3 Stk.	Eier
250 g	brauner Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
200 ml	Öl (z. B. Rapsöl)
300 g	Mehl
1-2 TL	Zimt, gemahlen
1 Pck.	Backpulver
	etwas Salz
150 g	Hasel- oder Walnüsse, gemahlen



Zubereitung

1. Karotten und Zucchini fein reiben.



2. Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen und anschließend das Öl dazugeben.

3. Die trockenen Zutaten miteinander vermischen und unter die Masse heben.

4. Karotten und Zucchini ebenfalls zum Teig geben.

5. In eine befetteten Kastenform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 45 bis 50 Minuten backen.

Tipp: Verfeinert den Kuchen mit einer Zucker- oder Schokoladenglasur.