

KAROTTENKUCHEN

von Leonie, 6 Jahre

DAS BRAUCHST DU DAZU:

- 8 Eidotter
- 180 g Zucker
- 1 TL Zimt
- 1 TL Nelkenpulver
- 200 g geriebene Karotten
- 130 g Nüsse
- 50 g Brösel
- 50 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 6 Stk. Eiweiß
- 1 Schuss Zitronensaft
- 1 Prise Salz
- Butter
- Schokoglasur

UND AUSSERDEM:

- Schüssel
- Schneebesen
- Kuchenform

„Schmeckt auch super mit Zucchini statt Karotten – falls davon mehr im Kühlschrank geblieben ist.“

So einfach geht's:

1.

Rühre zuerst **Dotter** und **Zucker** schaumig. Füge danach die **Gewürze, Karotten, Nüsse, Brösel** und eine Prise **Salz** hinzu.

Verfeinere die Mischung mit einem Schuss **Zitronensaft**.

2.

Vermische das **Backpulver** mit dem **Mehl** und rühre es unter die Nuss-Zucker-Mischung.

Zum Schluss hebe das steif geschlagene **Eiweiß** unter.

3.

Fülle die Masse in eine eingefettete Form gib sie für ca. 50 Minuten bei 185 °C in den Ofen.

4.

Sobald dein Karottenkuchen etwas abgekühlt ist, kannst du ihn mit einer weißen oder dunklen **Schokoglasur** überziehen.

