

KAROTTENKUCHEN

ZUTATEN

200g Mehl

100g Zucker

2 Pk. Vanillezucker

1 TL Backpulver

1 TL Zimt

Prise Salz

100g gerissene Karotten

200g Soja Joghurt Natur*

100ml Rapsöl

1 Messerspitze Natron

* Hasen sind zu klein um Kühe zu melken, darum bauen sie Soja an :)

ZUBEREITUNG

SCHRITT EINS

Rohr auf 160 Grad vorheizen.

SCHRITT ZWEI

Alle trockenen Zutaten (Mehl, Zucker, Vanillezucker, Backpulver, Zimt, Salz, Natron) vermischen.

SCHRITT DREI

Die restlichen Zutaten (Karotten, Soja Joghurt, Rapsöl) vermischen.

SCHRITT VIER

Beide Mischungen zusammen geben und unterheben bis alles gemischt ist.

SCHRITT FÜNF

Für 50-55 Minuten bei 160 Grad backen.

SCHRITT SECHS

Den warmen Kuchen mit Feinkristallzucker bestreuen und mit Zitronensaft beträufeln.

GUTEN APPETIT!