



Karottenkuchen

Zeit gesamt
🕒 1h 15min

Zubereitungszeit
🕒 15min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Karotten	400 g
Äpfel, rot	1 St.
Zucker	150 g
Eier	2 St.
Butter	200 g
Weizenmehl, Type 405	200 g
Haselnusskerne, gemahlen	200 g
Backpulver	2 TL
Vanillinzucker	1 Päckchen
Salz	
Zimt	1 TL
Zitronen	1 St.
Puderzucker	100 g
Pistazien	4 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Springform 28 cm Durchmesser, grobe Reibe, Backpapier, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Backofen auf 175 °C (Umluft) vorheizen. Karotten schälen, Enden entfernen und grob raspeln. Apfel schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und ebenfalls grob raspeln. Eine Springform am Boden mit Backpapier auslegen und Ränder einfetten.
2. In einer Schüssel Zucker, Eier und weiche Butter mit einem Handrührgerät mit Schneebesen schaumig aufschlagen. Karotten, Apfel, Mehl, gemahlene Haselnüsse, Backpulver, Vanillinzucker, 1 Prise Salz und Zimt zugeben und zu einem glatten Teig verrühren. Teig in die eingefettete Springform füllen und im Ofen ca. 60 Min. backen.
3. Anschließend Kuchen vorsichtig aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Zitrone halbieren und Saft auspressen. In einer Schüssel Puderzucker mit 2 EL Zitronensaft verrühren. Pistazien schälen und grob hacken. Zuckerguss über den Kuchen geben, mit Pistazien bestreuen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Statt gemahlener Haselnüsse kannst du auch andere gemahlene Nüsse wie Mandeln verwenden.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	321 kcal
Kohlenhydrate	32 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	19 g