Karottenkuchen

Zeit gesamt
1h 10min

Zubereitungszeit
10min

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
Vanille Zucker	1 Päckchen
Salz	
Zimt	1 TL
Zitronen	1 St.
Puderzucker	100 g
Pistazien, gehackt	100 g

Zubereitung

Küchenutensilien

Springfrom 28 cm Durchmesser, Monsieur Cuisine

1. Backofen auf 175 °C (Umluft) vorheizen. Karotten schälen und Enden entfernen. Apfel schälen, halbieren und Kerngehäuse entfernen. In den Mixbehälter Karotten und Apfel geben und mit eingesetztem Messbecher 6 Sek./Stufe 8 zerkleinern. Anschließend umfüllen. Eine Springform am Boden mit Backpapier auslegen und Ränder einfetten.

2. Rühraufsatz in den Mixbehälter einsetzten. In den Mixbehälter Zucker, Eier und weiche Butter geben und mit eingesetztem Messbecher 2 Min./Stufe 4 schaumig aufschlagen. Rühraufsatz entfernen. Karotten, Apfel, Mehl, gemahlene Haselnüsse, Backpulver, Vanillinzucker, 1 Prise Salz und Zimt zugeben und 30 Sek./Stufe 2 zu einem glatten Teig verrühren. Teig in die eingefettete Springform füllen und im Ofen ca. 60 Min. backen.

3. Kuchen vorsichtig aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Zitrone halbieren und Saft auspressen. In einer Schüssel Puderzucker mit 2 EL Zitronensaft verrühren. Zuckerguss über den Kuchen geben, mit gehackten Pistazien bestreuen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	348 kcal
Kohlenhydrate	34 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	22 g