

Zucchini-Karottenkuchen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

3 Eier, 100 ml Öl, 350 gr Zucker, 400 gr Mehl, 1 Teelöffel Backpulver, 50 gr Mandeln (oder Haselnüsse), 1 Teelöffel Zimt, 1 Teelöffel gemahlene Nelken, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Teelöffel Natron, 400 gr geraspelte Zucchini oder Möhren (kann auch gemischt werden), Johannisbeergelee, Kuvertüre.

Die Vorbereitungen:

* Die Möhren und / oder Zucchini zerkleinern (Küchenmaschine)* Ofen auf 200 Grad vorheizen* Backblech gut einfetten

Die Zubereitung:

* Die Eier, das Öl und den Zucker mit dem Handrührgerät gut vermengen. * Anschließend dazufügen: Zimt, Nelken, Natron, Vanillezucker, Mandel (Haselnüsse), Mehl, Backpulver, Möhren / Zucchini* Alle Zutaten gut vermischen und den Teig auf das Backblech streichen.* Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft) ca. 30 min backen.* den Kuchen erkalten lassen. In der Zwischenzeit die Kuvertüre im Wasserbad zum Schmelzen bringen.Die Johannisbeergelee auf den erkalteten Kuchen streichen und die zerlassene Kuvertüre über das Gelee streichen. Ist die Kuvertüre erkaltet und fest, kann man den Kuchen aufschneiden.Passt auch gut zur WeihnachtszeitÜbrigens, der Kuchen lässt sich prima einfrieren!!!