



Saftiges Karottenkuchen-Rezept

Zeit gesamt
1h 5minZubereitungszeit
20minSchwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 16 Portionen

Karotten	4 St.
Äpfel, rot	1 St.
Butter	350 g
Zucker	150 g
Vanille Zucker	1 Päckchen
Eier	3 St.
Milch	100 ml
Weizenmehl, Type 405	400 g
Haselnusskerne, gemahlen	200 g
Backpulver	1 Päckchen
Salz	
Zimt	2 TL
Brauner Zucker	150 g
Puderzucker	1 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

große Schüssel, Backblech mit Backpapier, grobe Reibe, SILVERCREST

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.
2. In einer Schüssel 200 g weiche Butter mit einem Handrührgerät mit Schneebesen schaumig rühren. Abwechselnd 150 g Zucker, Vanillinzucker und Eier zugeben und schaumig aufschlagen. Milch, 200 g Mehl, gemahlene Haselnüsse, Backpulver, Salz und 1 TL Zimt zugeben und zu einem glatten Teig verrühren. Apfel und Karotten zugeben und locker unterheben. Teig auf ein Backblech mit Backpapier streichen.
3. Für die Streusel 150 g kalte Butter klein würfeln. Butter mit Rohrzucker, 1 TL Zimt, Salz und 250 g Mehl in eine Schüssel geben und zwischen den Händen zu bröseligen Streuseln zerreiben. Streusel über den Karotten-Teig verteilen und Kuchen im Ofen ca. 40 Min. backen.
4. Karottenkuchen mit Streuseln aus dem Ofen nehmen und leicht abkühlen lassen. In Stücke schneiden und mit Puderzucker bestreut servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	447 kcal
Kohlenhydrate	44 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	27 g