

Rezept für Ostern!

## Super leckerer Karotten-Kuchen!!!



Du brauchst:

- 200 g braunen Zucker
- 150 g Sonnenblumen-Öl
- 3 EL fetter Joghurt (am besten griechischer Joghurt)
- 3 Eier
- 1TL Vanille-Extrakt oder Vanille-Zucker
- 1 halber TL Salz
- 250 g Mehl
- 1 TL Back-Pulver
- 2 TL Zimt
- 260 g geriebene Karotten
- 150 g gehackte Walnüsse
- 200 g Puderzucker
- Wer möchte Marzipan-Karotten als Deko

So geht es:

Braunen Zucker, Öl, Joghurt, Eier, Vanille, Zimt und Salz in einer Schüssel verrühren.

Mehl und Backpulver langsam durch einen Sieb in die Schüssel geben.

Dabei immer weiter rühren.

So lange bis alles gut vermischt ist.

Dann die Karotten schälen und fein raspeln.

Die Karotten kommen jetzt auch in den Teig.

Und zum Schluss die Walnüsse.

Alles nochmal gut verrühren.

Jetzt braucht ihr eine runde Kuchen-Form.

In die Kuchen-Form kommt ein Stück Butter.

Die Butter verstreicht man gut mit einem Pinsel.

Dann kommt der Teig in die Form.

Jetzt kommt der Kuchen bei 180 Grad Umluft in den Ofen.

Er muss etwa 35 – 40 Minuten backen.

Ob der Kuchen fertig ist, seht ihr wenn ihr mit einem Holz-Stäbchen in den Kuchen stecht.

Wenn noch Teig am Stäbchen kleben bleibt, braucht der Kuchen noch ein paar Minuten.

Wenn der Kuchen fertig ist nehmt ihr ihn aus dem Ofen und lasst ihn gut auskühlen.

Dann verrührt man den Puderzucker mit etwas Wasser.

Damit könnt ihr den fertigen Kuchen bestreichen.

Wer möchte kann noch ein paar Marzipan-Karotten als Deko auf den Kuchen machen.

Fertig ist der leckere Karotten-Kuchen zu Ostern.

Guten Appetit!!!