

Zucchini-Karotten Schnitten

Thema:	ein saftiger Kuchen für viele Anlässe
Saison:	es ist keine Frage des „Wann“ – sondern „Jetzt“
Besonderheit:	einfach und schnell – mit Suchtfaktor
Zu Beachten:	Nichts 😊

Zutaten / Einkaufsliste

500 g	Mehl
150 g	Zucchini
200 g	Karotten
3	Eier
250 ml	Öl
200 g	Honig
100 g	Nüsse (gerieben)
2 TL	Backpulver
3 EL	Kirschrum
1 Pkg.	Vanillezucker
n.B.	Zimt
200 g	Schokoglasur



Zubereitung

Zucchini und Karotten fein reiben. Die Eier mit dem Honig und dem Öl zu einer cremigen Masse verrühren. Danach das mit Backpulver vermischten Mehl, sowie die Nüsse, Kirschrum, Zucchini, Karotten, Vanillezucker und Zimt unterheben.

Eine kleines Backblech mit Backpapier auslegen und die Masse einfüllen. Im vorgeheizten Backrohr bei 160°C Heißluft ca. 40 Minuten backen (Stäbchenprobe).

Den Kuchen danach auskühlen lassen, mit der Schokoglasur überziehen und wenn diese fest geworden ist in Würfel schneiden.

Gutes Gelingen und Guten Appetit

