

Karotten-Kuchen

Zutaten:

500 g braunen Rohrzucker
250 g Magarine
4 Eier
500 g Mehl
2 TL Backpulver
2 TL Natron
3 TL Zimt
1 TL Salz
6 Möhren
½ Dose Ananas

Zubereitung:

Zucker und Magarine mit dem Mixer in einer Schüssel schaumig verrühren, nach und nach die Eier einzeln dazugeben und jeweils gut verrühren, dass eine schaumige Konsistenz entsteht. In einem zweiten Behältnis das Mehl, Backpulver, Natron, Zimt und Salz miteinander vermischen und löffelweise zum Teig hinzufügen und vermengen. Danach die Karotten raspeln und die Ananas klein schneiden, anschließend beides unterheben. Die Teigmasse auf einem gefetteten Backblech verteilen und bei 175 °C circa 35 Minuten Backen.

Glasur:

Der Kuchen kann mit einer Zuckerguss- oder Schokoladenglasur überzogen werden. Nach dem Erkalten der Glasur wird der Tortenaufleger auf den Kuchen gelegt, indem die Glasur punktuell mit Eiweiss betupft wird, was als Klebstoff für den Tortenaufleger wirkt.