

Saftiger Möhrenkuchen



Ob Karotte, Möhre oder Wurzeln, ob orange, violett oder weiß: Hier kommt sie süß, saftig und zimtig auf den Kaffeetisch. In der Schweiz auch als Rüblitorte bekannt.

Zutaten | 2 Kinder + 2 Erwachsene

- 200 g Möhren
- 150 g Joghurt
- 200 g Dinkel- oder Weizenvollkornmehl
- 50 g gemahlene Haselnüsse
- 100 g Vollrohrzucker
- 1 Päckchen Weinstein-Backpulver
- 1 TL Zimt
- 1 gute Prise Salz
- 100 g Butter, zimmerwarm
- 100 g Puderzucker
- 1-2 TL Zitronensaft

Auf einen Blick

-  **Kuchen**
-  **Zeit: 15 Minuten**
Mit Kind: 20 Minuten
Backzeit: 30 Minuten
-  **Allergene:**
Milch, Gluten, Nüsse

So geht's

1. Möhren waschen, putzen und 150 g davon fein reiben und diese mit dem Joghurt verrühren.
2. Alle restlichen Zutaten, bis auf Puderzucker und Zitronensaft dazu geben und kurz mit dem Handrührgerät auf kleiner Stufe glattrühren.
3. Backofen auf 160° C Umluft vorheizen.
4. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte oder gefettete Kastenform (30 cm Länge) geben und glattstreichen.
5. Für 40 Minuten backen, 15 Minuten auskühlen lassen, anschließend stürzen.
6. Puderzucker mit Zitronensaft zu einem Zuckerguss verrühren und auf den ausgekühlten Kuchen verstreichen.
7. Die restlichen 50 g der Möhren schälen, dekorativ zuschneiden und damit den Kuchen verzieren.

Foto: Sarah Wiener Stiftung