

Karottenkuchen

Zutaten:

200 g Mehl
15 g Backpulver (oder weniger)
150 g Zucker (oder weniger)
1 Tütchen Vanillezucker
50 g Haselnüsse, gehackt und geröstet
1 TL Zimt
½ TL Muskat
250 ml Sprudelwasser
50 ml Öl
80 g frische Karotten, fein raspelt

Außerdem:

1 EL pflanzliche Butter (oder weniger)
1 EL Mehl

So wird es gemacht:

Alle trockenen Zutaten mischen und Karotten unterrühren. Wasser und Öl dazugeben.

Kleine Backform mit Butter fetten und mit Mehl bestäuben. Teig einfüllen, bei 180 Grad ca. eine Stunde backen.