

zucker-
freier

ROBBY

Nuss-Karotten-Kuchen



Ehrmann

Keiner macht mich mehr an.

Zutaten:

Für 1 Robby-Kuchenform
(oder 1 Springform mit Ø 24 cm)

250 g Karotten

1 EL fein geriebene Schale von einer
Bio-Orange und 1/2 TL Saft

100 g Datteln

3 Eier (M)

100 ml Rapsöl

90 g Dinkelmehl

2 TL Backpulver

200 g gemahlene Haselnüsse

Karotten und Haselnüsse
zum Garnieren.

zuckerfreier

ROBBY

Nuss-Karotten-Kuchen

Zubereitung:

1. Backofen auf 165 Grad vorheizen (Ober- und Unterhitze). Karotten schälen und fein reiben. Die Eier trennen. Datteln entsteinen, grob schneiden, dann mit den Eigelben und 1 EL Wasser fein mixen. Eiweiß mit Orangensaft steif schlagen. Zuerst Karotten, Orangenschale und Rapsöl unter die Dattelcreme rühren. Anschließend Mehl, Backpulver und Nüsse mischen und abwechselnd mit dem Eiweiß vorsichtig unter die Dattel-Karotten-Creme ziehen.
2. Die Robby-Silikonform mit einem Pinsel mit weicher Butter einfetten. Den Teig in die Form füllen, glattstreichen und auf einem Blech in der mittleren Schiene des Ofens 50–55 Min. backen. Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen, 10–15 Min. abkühlen lassen. Auf ein Gitter stürzen, die Form abziehen und den Kuchen vollständig abkühlen lassen.

Unser Deko-Tipp:

Aus Karottenstreifen den Zackenkamm und Hände ausschneiden. Dünne Karottenlinien für Mund und Schnürsenkel, Haselnusscheibchen für die Augen verwenden. Die Augenbrauen aus Karottengrün einfach in den Kuchen stecken und Robby eine kurz zurecht geschnittene Karotte in die Hand drücken.

Ehrmann

Keiner macht mich mehr an.