

Für den Osterhasen ...

Karottenkuchen

Zubereitungszeit:

ca. 25 Minuten Arbeitszeit + ca. 50 Minuten Backzeit

Schwierigkeit:

normal

Zutaten:

Für den Teig:

- 4–5 Karotten (gekocht)
- 2/3 Tasse Öl, z. B. Distel-, Hanf- oder Kokosöl
- 1/2 Tasse Kokosblütenzucker und 1 1/2 Pck. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 3 Eier, Größe M
- 1 1/2 Tassen Dinkelmehl* (nach Geschmack kann ein Teil des Dinkelmehls durch Kokosmehl ersetzt werden)
- 1/2 Tasse Kokosflocken
- 1/2 Pck. Backpulver

Für das Topping:

- 200 g weiße Schokolade*
- Kokosflocken zum Bestreuen



Zubereitung:

Karotten kochen (ca. 20 Minuten). Gekochte Karotten mit Öl mischen und pürieren. Die Eier mit dem Zucker und einer Prise Salz schaumig rühren und hinzufügen.

Mehl und Backpulver mischen und unterrühren, bis ein glatter Teig entstanden ist.

Den Backofen auf 180 °C bei Ober- und Unterhitze vorheizen.

Eine Kastenform einfetten und den Teig einfüllen.

40 Minuten backen. Je nach Bräunung den Kuchen bei gleicher Temperatur noch weitere 10–15 Minuten fertigbacken, bis er eine goldgelbe Farbe hat.

Den Kuchen komplett auskühlen lassen, dann aus der Form lösen.

Man kann den ausgekühlten Kuchen einfach mit etwas Puderzucker/Staubzucker verzieren – oder man bestreicht ihn mit einem Weiße-Schokoladen-Topping:

Die Schokolade grob zerteilen und in einem kleinen Gefäß im Wasserbad schmelzen. Die Schokomasse entweder ganz glatt auf

den ausgekühlten Kuchen auftragen oder leichte Wellen einarbeiten. Mit Kokosflocken bestreuen.



Tipp:

Du kannst auch **Muffins** aus diesem Teig machen. Dementsprechend verkürzt sich die Backzeit um ca. die Hälfte (20-25 Minuten).

Luna hat sich als Osterhase verkleidet ☐



(So ähnlich entdeckt auf chefkoch.de)

Guten Appetit & frohe Ostern!

(c) Histamin-Pirat