

# MÖHREN-TASSENKUCHEN

## ZUTATEN

*Zutaten für 1 Kastenform (1 Tasse = 150 ml)*

*2 Eier, 1 Tasse Zucker, 2 Päckchen Vanillezucker, 3 Tassen Mehl, 2 gestr. TL Backpulver, 1 Tasse gemahlene Mandeln oder Haselnüsse, 2 Tassen geraspelte Möhren, 1 Tasse Pflanzenöl, 1 Prise Salz, 1 TL Zimt, 5 EL „Fruchtwerker hausgemacht“ Orange & Essig, Fett für die Form.*

## ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 180° C (Umluft: 160° C) vorheizen.

Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Mehl und Backpulver mischen und mit den restlichen Zutaten unter die Eiermasse rühren. Eine Kastenform einfetten, den Teig hineingeben und etwa 50 min. backen. Abkühlen lassen.

Aus 100 g Puderzucker und 2 EL „Orange & Essig“ einen Guss herstellen und den abgekühlten Kuchen damit überziehen.

# Fruchtwerker