

Möhren-Kokos-Kuchen

Zubereitungs-Zeit ca. 60 Minuten

Zutaten: (für ein Blech)

500 Gramm Möhren
200 Gramm Zucker
1 Päckchen Vanillin-Zucker
6 Eier
Prise Salz
Messerspitze Zimt
Saft einer Zitrone
200 Gramm Kokosraspel
100 Gramm gemahlene Haselnüsse
2 TL Backpulver
75 Gramm Mehl
75 Gramm Paniermehl

Zubereitung:

- Die Möhren raspeln
- Alles zu einem glatten Teig verrühren.
- Gleichmäßig auf einem gefetteten Blech verteilen
- Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Celsius backen.

Tipp:

Abgekühlt kann der Kuchen mit Puderzucker bestreut werden