



## Karottenkuchen

### Zubereitung:

- Ofen auf 180° Ober-/ Unterhitze vorheizen
- Karotten schälen und fein raspeln
- Anschließend alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren
- Die Masse in eine Backform geben
- Bei 180° Ober-/ Unterhitze ca. 45 Minuten backen (Backzeit kann variieren, deswegen am besten die Stäbchenprobe machen)
- Auskühlen lassen und wenn gewünscht Glasur bestreichen

### Glasur:

- Magerquark mit einem Schluck Wasser und Süßungsmittel nach Wahl mischen

### Zutaten: ( für ca. 12 Stücke)

250 g	Karotten
250 g	Haferflocken
60 g	gemahlene Mandeln
120 g	Erythrit (oder auch Zucker)
280 g	Apfelfmark
4	Eier
2TL	Backpulver
2 TL	Zimt
1 Prise	Salz

### Für die Glasur:

150 g	Magerquark
30 ml	Wasser



Elmas, Klasse 10b

Wieso backe ich diesen Kuchen gern?- Weil ich dann ohne schlechtes Gewissen naschen kann;)