

Karotten Gugelhupf von Brigitte



Rezept für 16 Portionen
Dauer: ca. 70 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Karotten / Möhren	400 g
Rohe Hühnereier - mittel	4 Stk.
Feinkristallzucker	1.5 Tasse(n) / Glas
Speiseöl / Öl	1 Tasse(n) / Glas
Weizenmehl (glatt)	2 Tasse(n) / Glas
Backpulver	1 Pkg.
Zimtpulver	½ Teelöffel
Gemahlene Haselnüsse	100 g

Zubereitung:

Als Maßeinheit werden ¼ Liter Tassen verwendet.

Eier mit Zucker schaumig rühren,
Karotten schälen und fein reiben,
Öl in Ei-Zuckermasse untermengen,
zum Schluss Mehl, Backpulver, Karotten und geriebene Nüsse unterrühren.

Teig in eine gefettete Gugelhupfform füllen,
Kuchen bei 175 Grad ca. 1 Stunde backen.

Mit Staubzucker bestreuen oder mit Schokoladeglasur überziehen.

Dieser Gugelhupf bleibt ein paar Tage super saftig, falls er bis da noch nicht aufgegessen ist.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1862-Karotten-Gugelhupf-von-Brigitte.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at