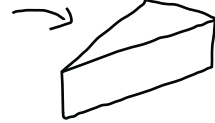




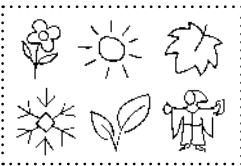
BLITZ KAROTTEN KUCHEN



saftig

Du brauchst für
8 bis 12 Portionen

- 400 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 200 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 TL Zimt
- 400 g Karotten
- 1 unbehandelte Zitrone
- 200 ml Sonnenblumenöl



1. Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker und Zimt vermischen.
2. Karotten waschen und grob raspeln. Zitrone waschen und die Schale fein abreiben. Anschließend die Zitrone auspressen. Beides zu den anderen Zutaten geben.
3. Geraspelte Karotten, Zitronenschale und -saft sowie das Öl zu den anderen Zutaten geben und alles zu einem Teig vermischen.
4. Teig in eine eingefettete Form füllen und bei 180 Grad ca. 40-50 Minuten backen.

