

Nah&Frisch

Professional

Nussiger Karottenkuchen

Dessert

Brot&Gebäck

Herbst

Kuchen

Süße Gerichte

Vegetarisch

Winter

Zubereitung

Zucker und Butter gut miteinander verrühren. Die Eier verquirlen und zur Zucker-Butter-Masse geben. Zimt, Kardamom, Nelkenpulver, Nüsse, Salz, Karotten und Rum daruntermischen. Mehl und Backpulver über den Teig sieben. Alles gut vermengen und in eine eingefettete Springform füllen. In dem auf 200° C vorgeheizten Backofen ca. 60 Min. backen. Den abgekühlten Kuchen mit Staubzucker bestreuen.



Zutaten

250 g brauner Zucker

200 g geschmolzene Butter

4 Eier

1 TL Zimt

1 TL Kardamom

1/2 TL Nelkenpulver

250 g gehackte Walnüsse

Prise Salz

250 g fein geriebene
Karotten

Staubzucker

2 EL weißer Rum

350 g Mehl

1/2 Pkg. Backpulver