

# KAROTTENKUCHEN MIT ZITRONENGLASUR



## KAROTTENKUCHEN MIT ZITRONENGLASUR

### Zutaten *Karottenkuchen:*

5 Eier / 400 g brauner Zucker / 300 ml Pflanzenöl / 150 g Apfelmus, ungesüßt / 390 g Mehl / 1 EL Backpulver / 1 TL Natron / 1 Prise Salz / 2 TL Zimt / 1 Prise Muskatnuss, gemahlen / 325 g Karotten, gerieben

### Zutaten *Zitronenglasur:*

125 g Staubzucker / Saft einer Zitrone

### Zubereitung

1. Den Backofen auf 175°C Ober- und Unterhitze (160°C Umluft) vorheizen, den Rost in der Mitte platzieren und eine Kranzform gut einfetten.
2. Die Eier gemeinsam mit dem braunen Zucker, dem Pflanzenöl und dem Apfelmus in einer großen Schüssel so lange miteinander verrühren, bis die ganze Masse hell und cremig wird.
3. Währenddessen das Mehl, das Backpulver, das Natron, das Salz und die Gewürze in einer weiteren Schüssel gut vermengen. Danach zur restlichen Masse geben und kurz verrühren.
4. Zum Schluss noch die Karotten dazugeben und gut unterheben.
5. Die Kuchenmasse in die vorbereitete Form gießen und für 60-65 min. backen. Alternativ kann auch ein Zahnstocher in die Mitte des Kuchens gestochen werden. Bleibt nicht am Zahnstocher haften, so ist der Kuchen fertig.

6. Den Kuchen komplett abkühlen lassen und danach stürzen.
7. Für die Glasur alles zu einem dicken Zuckerguss verrühren und über den ausgekühlten Kuchen gießen.

### Tip

Perfekt dazu passen auch noch Walnüsse im Teig.

Gebacken mit  
**RIESS Tortenform 3-tlg.**



Erhältlich in Ø 26 cm  
Artikelnummer: 0485-022  
Mehr Infos unter [www.riess.at](http://www.riess.at)