



RIKKI's Tipp

Zu meinem Geburtstag gibt es natürlich auch meinen Lieblingskuchen. Nusskuchen mit Karotten! Ich empfehle euch, sogenannte Muffins zu machen. Die lassen sich besser teilen und übrige Muffins können ganz einfach Gästen mitgegeben oder sogar eingefroren werden. Hier das Rezept für einen Becherkuchen, dann brauchst du keine Waage, sondern nur einen leeren Joghurtbecher.

Geburtstags - Karottenmuffins

1 Tasse = 150 ml

Für den Teig:

- 3 Becher (je 100 g) Mehl
- 2 gestr. TL Backpulver
- 1 Becher Zucker (150 g)
- 2 Vanillezucker
- 1 gestr. TL Zimt
- 1 Becher Öl (150 ml)
- 2 Eier
- 2 Becher fein geriebene Möhren (je 125 g)
- 1 EL Zitronensaft
- 1 Becher gemahlene Haselnusskerne (50 g)

Alle Zutaten für den Teig in einer Schüssel gut vermischen.

Tipp: Die Möhren reiben und in einem Sieb auspressen, damit der Teig nicht zu feucht wird.

Dann den Teig in Muffinsförmchen oder in ein gut eingefettete Muffinsblech direkt einfüllen. Wer kein Blech hat, steckt einfach mehrere Förmchen ineinander, dann sollte der Teig beim Backen auch in Form bleiben.

Ober-/Unterhitze:
etwa 180°C (vorgeh.)
Heißluft: etwa 160°C (vorgeh.)
Gas: Stufe 2-3 (nicht vorgeh.)
Backzeit etwa 50 Min.

**Viel Spaß und
gutes Gelingen!**

