Rezept

Allergenfreier Möhrenkuchen

Ein Rezept von Allergenfreier Möhrenkuchen, am 25.05.2025

Zutaten

2 EL	Ei-Ersatzpulver
	1/2 Bio-Zitrone
100 g	Buchweizenmehl
1 TL	Backpulver
	Zimt
150 g	Zucker
400 g	Möhren
100 g	Teffmehl (Zwerghirse)
	gemahlene Nelken
	Fett für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 12 STÜCK (1 SPRINGFORM, 26 CM Ø) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 135 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Backform fetten. Das Ei-Ersatzpulver mit 100 ml Wasser und Zucker verrühren. Die Zitrone heiß abwaschen und abtrocknen. Die Schale sehr fein abreiben, den Saft auspressen. Beides in den Zuckermix rühren.

2. Die Möhren putzen, dünn schälen und raspeln. Die Raspel mit Buchweizenmehl, Teffmehl und Backpulver ins Zitronenwasser rühren. Den Teig mit Nelken und Zimt würzen.

3. Den Teig in die Form füllen und im Backofen (Mitte, Umluft 160°) in ca. 50 Min. goldgelb backen. Leicht abgekühlt aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.