

## Rezept

# Ingwershot-Möhren-Kuchen

Ein Rezept von Ingwershot-Möhren-Kuchen, am 04.12.2024

## Zutaten

<b>3</b> Möhren	<b>3</b> Eier
<b>50 ml</b> Ingwershot	<b>100 ml</b> Rapsöl
<b>150 g</b> Zucker	<b>230 g</b> Mehl
<b>2 TL</b> Backpulver	<b>1 EL</b> Vanillezucker
<b>1/2 TL</b> Zimtpulver	<b>1 TL</b> gemahlener Kardamom

### Außerdem

Rapsöl zum Einpinseln

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 8 Stücke | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 335 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 160° Umluft, vorheizen. Die Möhren putzen, schälen und fein raspeln.

---

2. Eier, Ingwershot, Rapsöl und Zucker in einer Schüssel verquirlen. Mehl, Backpulver, Vanillezucker, Zimt und Kardamom in einer anderen Schüssel vermengen.

---

3. Die Mehlmischung nach und nach zu der Eiermischung geben und alle Zutaten zu einem Teig verrühren. Zum Schluss die geraspelten Möhren unterheben.

---

4. Eine ofenfeste runde Backform mit etwas Öl einpinseln und den Teig hineingeben. Den Kuchen im Ofen (Mitte) ca. 40Min. backen.