

Karottenkuchen

von Achim Stößer (achim-stoesser.de)

5 Karotten
1 1/2 T Zucker
3 T Mehl
1 Zitrone
1 Pk (250g) Margarine
1 Msp Zimt
1 TL Natron
8-10 EL Puderzucker
Öl

- Karotten schälen, raspeln.
- Zitronenschale dazu raspeln.
- Mit Zucker, Mehl, Margarine, Zimt und Natron verkneten.
- In eine gefettete Kastenform geben.
- Bei 180°C 45 Minuten backen.
- Etwas abkühlen lassen, aus der Form stürzen.
- Zitrone auspressen, mit Puderzucker glattrühren.
- Guß auf dem noch warmen Kuchen verstreichen.

