

Möhren-Haselnußkuchen

von Achim Stößer (achim-stoesser.de)

2 T (300 g) gemahlene Haselnüsse
1 1/3 T (200 g) Mehl
2/3 T (100 g) Rohrzucker
2 Möhren
1 Pk Backpulver
1/2 T Orangensaft
1/2 T Sojamilch

- Die Möhren fein raspeln (sie machen den Kuchen saftiger).
- Trockene Zutaten mischen, Flüssigkeiten zugeben, alles zu einem gleichmäßigen Rührteig verarbeiten.
- In eine Kastenform geben und bei 190°C 30 bis 50 Minuten backen.