Karottenkuchen

Ostern ohne Karottenkuchen – geht gar nicht.

Ich mag dieses saftige am Karottenkuchen und dann noch Kokosette und Nüsse dazu – himmlisch.

Den kann man auch schon ein paar Tage vorher backen, dann wird er noch saftiger. Außerdem hat man dann zu Ostern nicht so viel Stress.

Karottenkuchen

- 4 Eier
- 330 ml Öl
- 150 g brauner Zucker
- 150 g Zucker
- 100 Nüsse gerieben
- 50 g Kokosette
- 420 g Mehl
- 1 P. Backpulver
- 450 g Karotten
- 200 g Staubzucker
- Zitronensaft

Eier schaumig schlagen. Zucker nach und nach zugeben und cremig schlagen. Öl langsam während des Mixens einrühren.

Nüsse, Kokosette, Mehl und Backpulver mischen und zusammen mit den geriebenen Karotten unterheben.

Den Teig in eine befettete Tortenform füllen und bei 180°C ca. 35-40 min backen. Am besten macht man die Stäbchenprobe.

Kuchen auskühlen lassen. Staubzucker mit dem Zitronensaft zu einer dicken, leicht fließenden Glasur verrühren. Auf dem Kuchen verteilen und mit Osteraeiern und Streusseln verzieren.