Möhren-Nuss-Schnitten

Kuchen » Rührkuchen

Zutaten (16 Stücke)

» 140g Mehl
» 1TL Zimt
» 1TL Backpulver
» 1 Prise Salz
» 110g Butter/Margarine
» 150g Zucker
» 1 Ei(er)
» 2EL Milch
» 130g Möhre(n)
» 50g gehackte Walnüsse
» 3EL Zitronensaft
» 100g Puderzucker

Bewertung

Beschaffung
in jedem Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
über 120min

Zubereitung

1. Ofen auf 180°C vorheizen. Eine Backform (20x20cm) fetten. Mehl, Zimt, Backpulver, Salz mischen. Butter mit Zucker cremig rühren. Ei, Milch und Mehlmischung unterziehen.

2. Möhren waschen, schälen, fein raspeln, mit Nüssen unter den Teig heben. In die Form geben, 25-30min backen. Saft mit Puderzucker verrühren, auf den Kuchen streichen. In Stücke teilen, evtl. verzieren.

Nährwerte: 190kcal/E2g/F8g/KH23g pro Stück

angelegt am: 13.09.2002 Rezept-Nr: 127

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke