

# Karottenkuchen



## Das brauchst du:

3	Karotten	* Schüssel
1	Banane	* Reibe
2	Eier	* Gabel
195 g	Mehl	* Kastenform
1 TL	Backpulver	* Rührgerät
1 TL	Zimt	
270 g	griechischer Joghurt	
125 ml	Mandelmilch	
150 g	Ahornsirup	
113 g	Frischkäse	
	etwas Öl	
	Stückchen Butter	

## So geht´s:

1. Den Backofen auf 180°C vorheizen.
  2. Die Karotten fein reiben und die Banane matschen.
  3. In einer Schüssel Mehl, Backpulver und Zimt mischen. Eier und Öl dazugeben. Jeweils die Hälfte vom Ahornsirup und Joghurt dazugeben. Alles verrühren.
  4. Dann die gematschten Bananen, die geriebenen Karotten und die Mandelmilch zugeben und verrühren.
  5. Die Kastenform mit dem Stückchen Butter einfetten und die Masse in die Form geben. Im Backofen ca. 60 Minuten backen.
- Für die Glasur Frischkäse und die andere Hälfte von Ahornsirup und Joghurt
6. vermengen und über den Kuchen geben, wenn er fertig gebacken ist.
- Tipp: In den Teig gehackte Walnüsse geben.

Gesehen: <https://frechefreunde.de/rezepte-fuer-kinder/karls-saftiger-karottenkuchen/>, 07.01.2021, 10.15 Uhr

Viel Spaß beim Ausprobieren wünscht Euch  
das Kinder- und Jugendbüro Duderstadt