***Hallo ihr Lieben!***

Zu Ostern habe ich mit meinen Kindern einen leckeren Karottenkuchen gebacken. Ich schreibe euch meine einfachen Rezepte auf, die ihr mit euren Eltern ausprobieren könnt. Zutaten:

* 120g Sonnenblumenöl
* 100g Haselnüsse, gemahlen
* 200g Karotten
* 200g Zucker
* 3 Eier
* 250g Mehl
* 1 Teelöffel Backpulver
* 1 Teelöffel Natron
* ¼ Teelöffel Salz
* 1 Teelöffel Zimt

Zubereitung:

Backofen auf 180°C vorheizen. Karotten schälen, waschen und raspeln. Sonnenblumenöl, Zucker, Eier cremig rühren. Mehl, Backpulver, Natron Salz und Zimt zugeben und unterrühren. Zerkleinerte Nüsse und Karotten zugeben und gut verrühren. Teig in die vorbereitete Springform geben und 40 Minuten (180°C) backen. Zuckerguss: 200g Staubzucker, 1 Eiweiß, 4-5 Zitronentropfen zu einem dickflüssigen Glasur verrühren. Zuckerguss auf den Kuchen streichen, mit Marzipankarotten dekorieren und servieren!

