Saftiger Zucchini-Karotten-Kuchen

Rezept und Fotos von Claudia Kraft

Zutaten:
300 gr Zucchini
200 gr Karotten
5 Eier
370ml Öl
300 gr Zucker
500 gr Mehl
200 gr geriebene Nüsse
1 Tl Zimt
1 Packung Backpulver.

Zubereitung:
Alle Zutaten bereitstellen.

Karotten und Zucchini reiben (Feine Scheibe von Multi, Schnitzelwerk oder Trommelraffel).

Eier, Zucker, Öl schaumig schlagen (Ballonschneebesen),

Mehl, Nüsse und Backpulver vermischen und abwechselnd mit Gemüse unterheben (K-Haken) und auf ein Blech streichen.

Bei ca 175 Grad ca 40 min backen.

Optional: noch mit Kuverture bestreichen