

# Möhrenkuchen

450 g Karotten

Etwas Zitronensaft

250 g Margarine

250 g Zucker

1 P. Vanillezucker

1 Prise Salz

8 Eier

300 g Mehl

1 P. Backpulver

300g Mandeln gehackt/gemahlen

Etwas Puderzucker zum Bestreuen

Möhren raspeln und mit etwas Zitronensaft beträufeln. Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen. Fett, Zucker, Vanillezucker und Salz cremig rühren. Eier nach und nach unterrühren. Mehl, Backpulver und Mandeln mischen und unter die Masse heben.

Teig auf Backblech geben und 25 - 30 Minuten backen. Vor dem Verzehr mit Puderzucker bestreuen.

