

Möhrlı Kuchen aus der Pampered Chef Kranzform



Zutaten:

320 g Möhren, schälen, in Stücken
200 g weiche Butter
150 g Zucker
1 Packung Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Prise Zimt
1 TL Zitronensaft
5 Eier
200 g gemahlene Haselnüsse
150 g Mehl
1 Packung Backpulver

Zutaten Guss:

250 g Puderzucker
Saft 1 Zitrone

Zubereitung:

Haselnüssen im TM mahlen 10 Sek./Stufe 10
Möhren im Mixtopf 10 Sek./Stufe 5 zerkleinern und umfüllen.

Butter, Zucker und Vanillezucker 2 Min./Stufe 4 verrühren.
Auf Stufe 3,5 die Eier nacheinander alle 10 Sekunden über den Mixtopfdeckel dazugeben und unterrühren.

Salz, Zimt, Zitronensaft, Mehl, Backpulver und Haselnüsse dazugeben und 10 Sek./Stufe 4 in den Teig rühren.

Die Möhren mit dem Scraper Spatel unterheben.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C/Ober-/Unterhitze/Rost/mittleres Einschubfach/ca. 60 Minuten in einer gefetteten (mit Butter wenig fetten) Kranzform/Gugelhupf Form backen. Nach dem backen ca. 5 Minuten in der Form ruhen lassen und dann auf einem Kuchengitter auf Füßen auskühlen lassen.

Puderzucker mit etwas Zitronensaft (evtl. auch ein wenig Wasser) anrühren und den Kuchen damit überziehen.

Gutes Gelingen wünscht.

Martina Ziehl mit Pampered Chef
Beraterin mit Onlineshop: www.ziehl.shop-pamperedchef.de