



K I N D E R A R Z T
D R . M I C H A E L H A U C H

Rezept im Monat April Möhrenkuchen

Teig:

250 ml	Sonnenblumenöl
500 g	Zucker
500 g	Möhren, fein gerieben
125 g	Haselnüsse, fein gerieben
250 g	Mehl
1 TL	Zimt, gerieben
1 TL	Muskatnuss, gerieben
2 Pck.	Backpulver
1 TL	Salz
4	Eier

Guss:

250 g	Puderzucker
1 TL	weiche Butter
1-2 EL	heiBes Wasser

Den Backofen auf 170° (Umluft) vorheizen.

Alle Zutaten für den Teig in einer großen Schüssel mit einem Handmixer gut durchrühren und in eine gefettete Springform geben. Ungefähr 45 Minuten backen.

Die Zutaten für den Guss zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Guss erst auftragen, wenn der Kuchen abgekühlt ist.

Besonders schön sieht der Kuchen aus, wenn Sie ihn mit Möhren aus Marzipan verzieren.

Tipp: An unserem Praxisfest zum 20. Geburtstag gab es Muffins, die aus diesem Teig gebacken waren. Viele Eltern fragten mich danach nach diesem Rezept. Es stammt noch aus meiner Zeit, als ich in New York im Krankenhaus gearbeitet habe. Entwickelt und geschrieben wurde es von Renee Mancino von Carrot top pastries (<http://carrotoppastries.com>), die auch heute noch mit ihrer Familie den besten Möhrenkuchen in New York backen soll.