



Emils Zucchini-Karotten-Kuchen

Zubereitung

Eier und Zucker schaumig rühren, Nüsse und Öl unterrühren. Mehl, Backpulver und Zimt vermischen und löffelweise unterrühren.

Zum Schluss die geraspelten Zucchini und Karotten unterrühren.

Den Teig in eine Backform füllen.

Das Rohr bei Heißluft auf 180 °C vorheizen und den Kuchen ca. 50 min. backen.

Das Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Emil Ebenhoch.

Zutaten

3 Eier

250 g brauner Zucker

150 ml Bona Pflanzenöl

200 g geriebene Haselnüsse

300 g Mehl

1 TL Backpulver

1 TL Zimt

150 g geraspelte Zucchini

150 g geraspelte Karotten