

# Karottenkuchen

## Zutaten für 1 Springform

- 10 dicke Karotten
- 1 Tasse Rapsöl
- 1 Tasse Zucker
- 3 Tassen Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Tasse gemahlene Mandeln
- 1 Prise Salz
- 2 EL Essig



## Zubereitung

1. Kuchenform einfetten
2. Karotten in eine große Schüssel fein raspeln
3. Öl untermischen
4. Zucker, Mehl, Backpulver, Mandeln und Salz mischen und dazugeben
5. Alles gut verrühren
6. Essig untermischen und den Teig gleichmäßig in die Kuchenform einfüllen
7. Bei ca. 180 Grad Celsius ca. 45 Minuten backen