Karottenkuchen
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

400 gr Karotten, 200 gr Zucker, 200 ml Sonnenblumenöl, 1 Teelöffel Zimt, 1 Päckchen Backpulver, 400 gr Mehl, 1 Päckchen Vanillezucker, Saft einer Zitrone.

Die Vorbereitungen:

Backofen auf 180° C (Ober - Unterhitze) vorheizen.
Springform mit Backpapier auslegen oder einfetten.

Die Zubereitung:

Karotten fein raspeln und mit den restlichen Zutaten vermischen. Den Teig in die Springform geben und im Backofen ca. 40 - 50 Minuten backen. Nach dem Erkalten mit Puderzucker bestäuben.
Dieses Rezept gehört zu der "Veganer - Gruppe", die Eier wurde bei den Zutatenliste also nicht vergessen!