

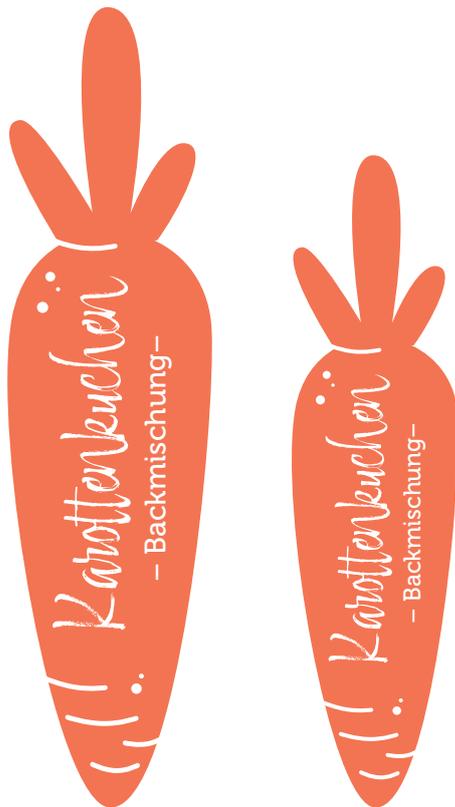


ANHÄNGER UND BACKANLEITUNG



FÜR KAROTTENKUCHEN- BACKMISCHUNG

Zum Ausdrucken und Ausschneiden –
wählen Sie die Größe, die am besten
zu Ihrem Glas passt!



– Backanleitung –

DIESE BACKMISCHUNG ENTHÄLT:
50 g BIO SONNE Kokoschips, fein gemahlen
200 g BIO SONNE Rohrzucker
50 g ARDILLA Walnüsse, fein gemahlen
1 TL COOK! Zimt
230g KÜCHENSTOLZ Mehl *vermischt mit*
1 EL ZAUBERHAFT BACKEN Backpulver *und*
1 Prise Salz

BENÖTIGTE FRISCHE ZUTATEN:
4 GUTSGLÜCK Eier (M)
300 g ERNTEKRONE Karotten
230 ml FRISAN Rapsöl

1. Die Karotten fein raspeln und mit der Backmischung vermengen.
2. Währenddessen den Ofen auf 175° C Umluft vorheizen.
3. Die Eier mit Pflanzenöl leicht cremig aufschlagen, die Mischung unterheben und den Teig in eine gefettete Springform (Durchmesser 24 cm) verteilen.
4. Den Kuchen für 55–60 Minuten goldbraun backen und danach gut abkühlen lassen.

– Zutaten –

DIESE BACKMISCHUNG ENTHÄLT:
50 g BIO SONNE Kokoschips,
fein gemahlen
200 g BIO SONNE Rohrzucker
50 g ARDILLA Walnüsse,
fein gemahlen
1 TL COOK! Zimt
230 g KÜCHENSTOLZ Mehl
vermischt mit 1 EL ZAUBERHAFT
BACKEN Backpulver *und* 1 Prise Salz

BENÖTIGTE FRISCHE ZUTATEN:
4 GUTSGLÜCK Eier (M)
300 g ERNTEKRONE Karotten
230 ml FRISAN Rapsöl

– Backanleitung –

1. Die Karotten fein raspeln und mit der Backmischung vermengen.
2. Währenddessen den Ofen auf 175° C Umluft vorheizen.
3. Die Eier mit Pflanzenöl leicht cremig aufschlagen, die Mischung unterheben und den Teig in eine gefettete Springform (Durchmesser 24 cm) verteilen.
4. Den Kuchen für 55–60 Minuten goldbraun backen und danach gut abkühlen lassen.