

# Möhrenkuchen

## Rezept Info

ab ~12 Monate

Ein leckerer Kuchen, der groß und klein schmeckt. Der Kuchen kann sehr gut am Vortag zubereitet werden, damit er richtig durchziehen kann.

## Zutaten

- 1 Becher Sahne
- 300 g Möhren geraspelt
- 300 g gemahlene Mandeln
- 100 g Zucker
- 2 Eier
- 100 g Mehl
- 2 Teel. Backpulver
- Saft einer halben Zitrone
- 1 Prise Salz
- Rapsöl für die Form
- oder in Papierbackförmchen geben

## Zubereitung

**1:**

Eier mit dem Zucker gut schaumig rühren und Sahne zugeben.

**2:**

Dann die Möhrenraspeln, das mit Backpulver gemischte Mehl und die gemahlene Mandeln, sowie die weiteren Zutaten unterheben.

**3:**

Der Kuchen backt in der Form bei 180 Grad ca. 45 Minuten. In Papierbackförmchen beträgt die Backzeit, bei 180 Grad, etwa 30 Minuten.