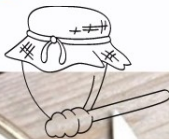




IMKEREI Pell

## HONIG-KAROTTENKUCHEN MIT SCHOKOGLASUR



Saisonales aus dem Honigtopf - Edition März 2021

# HONIG-KAROTTENKUCHEN MIT SCHOKOGLASUR

für 4 Personen

1 Springform ca. 20 cm

250 g Karotten

125 g Butter oder

Kokosöl

130 g Mehl

120 g gemahlene

Walnüsse

90 g Bio-Blütenhonig

1 Prise Salz

1 Pkg. Vanillezucker

2 EL gemahlener

Leinsamen mit 2 EL

Wasser gemischt

1 TL Zimt

1 TL Apfelessig

2 TL Backpulver

Für die Glasur:

Zartbitterkuvertüre nach  
belieben

Schale einer Bio-Orange  
als Deko

**Den Backofen auf 185 °C Ober-Unterhitze vorheizen.** Die Springform mit etwas Kokosöl ausfetten und mit Mehl ausstauben.

Nun die Karotten waschen und fein reiben. Die weiche Butter mit dem Honig, Salz und Vanillezucker schaumig mixen. Danach den Leinsamenmix dazugeben und alles schaumig schlagen. Dann das Mehl, die Mandeln, das Backpulver und den Zimt vermengen und mit den feuchten Zutaten vermischen.

Anschließend mit den Karotten und dem Apfelessig kurz zu einem Teig verrühren.

**Den Teig in die vorbereitete Form geben,** glatt streichen und ca. 35-40 Minuten backen. Wenn der Kuchen laut Stäbchenprobe fertig ist, gut auskühlen lassen und aus der Form lösen.

**Die Glasur:**

Nun den fertigen, erkalteten Kuchen mit geschmolzener Zartbitterkuvertüre glasieren und nach Lust und Laune verzieren. Wir haben hier geriebene Orangenschale verwendet.

Nun heißt es nur noch Freunde oder Familie anrufen und gemeinsam den guten Kuchen vernaschen. **So kann Ostern kommen!**

**Für mehr Inspirationen** folgt uns gerne auf Social Media. Wir freuen uns auch sehr über eine Google Bewertung von euch!

