

Mandel-Karotten-Curry-Kuchen



Quelle: Restaurant „Inimi“ Santanyi (Mallorca)

Zutaten:

600 g Karotten, gerieben und geschält
410 g Zucker
125 ml Sonnenblumenöl
4 Eier
200 g Mandelmehl
150 g Mehl
50 g Curry
1 EL Trockenhefe

Zubereitung:

1. Die Karotten schälen und fein reiben.
2. Zucker, Sonnenblumenöl und die Eier hinzugeben und mit einem Stabmixer durchmischen.
3. Anschließend Mandelmehl, Mehl, Curry und Trockenhefe hinzufügen und alles gut vermengen.
4. Die Masse in eine gefettete Kuchenform geben und bei 180°C Ober- und Unterhitze auf der mittleren Schiene für 35 bis 40 Minuten backen. Stäbchenprobe nicht vergessen!
5. In ihrem Restaurant serviert Daniela Zoschke den Kuchen mit weißer Schokoladensoße, Karottenpüree und Joghurteis. Lecker!!

BRISANT wünscht guten Appetit!