

Karottenkuchen aus dem Airfryer

Saftig, schnell fertig und ganz ohne den Ofen vorzuheizen ☺

Schwierigkeit • Zeitaufwand • Kosten • Inhaltsstoffe ••••

Zutaten für eine kleine Springform (16-18 cm Durchmesser):

200 g Karotten, fein geraspelt
2 Eier
90 g Zucker
80 ml Rapsöl
120 g Dinkelmehl (Typ 630)
50 g gemahlene Haselnüsse (oder Mandeln)
1 TL Backpulver
1 TL Zimt
1 Prise Salz
Optional etwas Vanille oder Zitronenschale



So geht's:

Teig anrühren:

*Eier mit Zucker schaumig schlagen, Öl unterrühren. Karotten, Nüsse und Gewürze dazugeben.
Zum Schluss Mehl + Backpulver unterheben.*

Form vorbereiten: Eine kleine Springform einfetten oder mit Backpapier auslegen.

Kuchen in der Form in die Fritteuse stellen.

Ca. 45 Minuten bei 160°C backen (Stäbchenprobe machen).

Abkühlen lassen und genießen.

Wer mag kann den Kuchen mit Frischkäsefrosting (Frischkäse + Puderzucker + Zitrone) oder nur Puderzucker toppen.



*Wenn der Duft von Zimt und Karotten
durchs Haus zieht,
kann es nur Karottenkuchen-Zeit sein.*

*Saftig, süß und mit einer Prise Zimt -
dieser Karottenkuchen macht nicht nur Hasen glücklich.*

Nährwertangaben pro Stück (bei 8 Stücken):

Protein:	4,8 g
Kohlenhydrate:	23,7 g
Fett:	15,1 g
Kcal:	257