Apfel-Möhrenkuchen ohne Zucker

Zutaten für 12 Stück

Für den Teig:

- 4 Eier
- 120 g Dattelsüße
- 1 Vanilleschote (das Mark davon)
- 150 ml Pflanzenöl
- 1 Apfel
- 1 Möhre
- 100 g gemahlene Mandeln
- 200 g Dinkelmehl
- ½ Päckchen Backpulver

Für die Deko:

- Rosmarin (12 Zweige)

Arbeitszeit:	ca. 20 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 40 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 60 Minuten

Zubereitung:

1. Wasche den Apfel und die Möhre und raspel sie fein.
2. Rühre die Eier mit der Dattelsüße und dem Vanillemark schaumig. Gieße schlückchenweise das Öl hinzu.
3. Rühre die Apfel- und Möhrenraspel unter.
4. Hebe zum Schluss noch die gemahlenen Mandeln, das Mehl und das Backpulver unter und verrühre alles zu einem cremigen Teig.
5. Heize deinen Backofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vor. Fette eine 26 cm Springform.
6. Fülle den Teig hinein und backe den Kuchen für 40 Minuten im Ofen goldgelb.
7. Lass den Kuchen anschließend abkühlen.
8. Schneide den Kuchen in 12 gleich große Stücke. Stecke je einen Rosmarinzweig an den Rand des Kuchens, so dass die Kuchenstücke wie Möhren aussehen.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.