

# Karottenkuchen vom Blech

Das einfache Rezept von dem Karottenkuchen vom Blech schmeckt das ganze Jahr über. Den saftigen Blechkuchen sollte man unbedingt einmal backen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 25 min

**Gesamtzeit:** 45 min



## Zutaten

### Für den Teig

300 g	<a href="#">Karotten</a> (frisch)
1 Stk.	Zitrone
250 g	<a href="#">Butter</a> (weich)
100 g	<a href="#">Zucker</a>
80 g	brauner Zucker
300 g	Mehl
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
6 Stk.	<a href="#">Eier</a>
100 g	<a href="#">Nüsse</a> (gemahlen)
1 Packung	Backpulver

### Für die Dekoration

Nach Belieben	Staubzucker
---------------	-------------

## Zubereitung

1. Für den **Karottenkuchen vom Blech** ein tiefes Backblech (ca. 33 x 37 cm) mit Backpapier auslegen und den Backofen zeitig auf 150 °C Umluft vorheizen.

2. Dann die Karotten waschen, schälen und grob raspeln.
3. Danach die Zitrone waschen, halbieren und auspressen.
4. Jetzt die weiche Butter cremig aufschlagen.
5. Nun das Salz, den Vanillezucker, den weißen Zucker und den braunen Zucker hinzufügen und gut verrühren.
6. Anschließend die Eier einzeln und nach und nach unterrühren.
7. Als nächstes das Mehl (gesiebt), die Nüsse (hier wurden gemahlene Haselnüsse und Mandeln verwendet) und das Backpulver hinzufügen.
8. Dann den Zitronensaft hinzufügen und alles nur so lange verrühren, bis man einen gleichmäßigen Teig hat.
9. Jetzt die Karotten-Raspeln unter den Teig heben.
10. Letztendlich die Masse gleichmäßig auf das Backblech streichen und im Ofen ca. 25 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Vor dem servieren den Kuchen beliebig mit Staubzucker dekorieren.

## Tipp

Der Karottenkuchen vom Blech schmeckt auch mit einer Zitronen-Glasur.