Leckerer Karottenpudding

Dessert einmal anders: Das Rezept für leckeren Karottenpudding mit einer aromatischen Sauce geschickt kombinieren.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

2 Tassen	Karotten (geriebene)
3 Stk.	Eier
2 TL	Zucker
2 TL	Zimt
1 TL	Backpulver
0.5 Tassen	Sonnenblumenöl
2 Tassen	Mehl

Zubereitung

1. Zu Beginn für den leckeren Karottenpudding frische Karotten schälen, waschen und mit einer Küchenreibe fein in eine Schüssel reiben. Achtung: Es besteht ein erhöhtes Verletzungsrisiko, es gilt, die Fingerkuppen beim Reiben einzuziehen.

2. Eier in die Schüssel schlagen und mit Zucker und Zimt vermengen. Das Öl hinzufügen und kräftig rühren. Backofen auf circa 180 bis 200 Grad Celsius einstellen.

3. In einer weiteren Schüssel das Mehl und Backpulver versieben. Dies portionsweise unter die Karottenmischung geben, stetig weiterrühren, sodass keinerlei Klümpchen entstehen.

4. Kleine Förmchen vorbereiten und mit Butter einfetten. Etwas Mehl einstäuben. Die Masse auf die Förmchen verteilen und für ungefähr eine Stunde in den Backofen schieben. Die jeweilige Backzeit hängt vom Ofen ab und kann nicht verallgemeinert werden.

5. Diesen schmackhaften Karottenpudding mit einigen geriebenen Karotten oder etwas Staubzucker dekorieren und als Dessert anbieten.

Tipp

Natürlich kann auch Zimt als Topping für den leckeren Karottenpudding genutzt werden, dieses Rezept lässt Platz für die eigene Kreativität.