Möhren-Nuss-Kastenkuchen

Das Rezept von dem Möhren-Nuss-Kastenkuchen schmeckt schön saftig und passt hervorragend in den Herbst.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,5 h

Zutaten

300 g	Möhren (fein geraspelt)
75 g	Butter (geschmolzen)
3 Stk.	Eier
120 g	Zucker
150 ml	Milch
1 Flasche	Rumaroma (2 ml)
200 g	Mehl
2 Prisen	Natron
2 TL	Backpulver
2 TL	Zimt
60 g	gemahlene Haselnüsse

Zubereitung

1. Für den **Möhren-Nuss-Kastenkuchen** eine ca. 25 cm Kastenform ausfetten und mit Brösel ausstreuen.

2. Dann die Möhren waschen, schälen und fein raspeln.

3. Jetzt die Butter zum Schmelzen bringen und abkühlen lassen.

4. Nun die Eier mit dem Zucker dick-schaumig schlagen. Parallel schon mal zeitig den Backofen auf ca. 180 °C Ober/Unterhitze vorheizen.

5. Danach die Butter, die Milch und das Rumaroma unter Rühren langsam einfließen lassen.

6. Als nächstes das Mehl (gesiebt), das Natron, das Backpulver, den Zimt und die gemahlenen Haselnüsse unterheben.

7. Dann die geraspelten Möhren unterheben.

8. Letztendlich den Teig in die Form geben und im Ofen ca. 50-60 Minuten backen (Stäbchenprobe machen).

Tipp

Wer möchte, der kann den Möhren-Nuss-Kastenkuchen zusätzlich mit einer Glasur überziehen.