

Schneller Brasilianischer Möhrenkuchen (Bolo de cenoura rápido)

Zutaten

Ergibt: 1 Kuchen

- 2 mittelgroße Möhren, geschält und in grobe Stücke geschnitten
- 375 g Mehl
- 400 g Zucker
- 250 ml Pflanzenöl
- 1 EL Backpulver
- 4 Eier
- Butter für die Form

Zubereitung

Zubereitung: 5 Minuten > Kochzeit: 40 Minuten > Fertig in: 45 Minuten

1. Backofen auf 190 C vorheizen und eine Kranzform einfetten und mit Mehl bestäuben.
2. Möhren, Zucker, Öl und Eier im Standmixer fein pürieren. Nach und nach das Mehl untermischen. Mixer ausstellen und Backpulver mit einem Kochlöffel untermischen.
3. Teig in die vorbereitete Backform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 30 - 40 Minuten backen, bis bei der Zahnstocherprobe kein Teig mehr am Zahnstocher klebt. Kuchen in der Form abkühlen lassen, dann erst aus der Form lösen.