

H a s e n k u c h e n

RÜHRTEIG-Zutaten: (Karottenkuchen mit Xylit gesüßt)

300 g Universal-Mehl (auch Vollkornmehl)
2 KL Backpulver
100 g Xylit Pulver pflanzlich
2 Pck. Vanillin-Zucker
1 Prise Zimt
1 Prise Salz
150 ml Öl
3 Eier
1 mittelgroße geschälte (ca. 25-30dag)
fein geriebene Karotten
3 EL geriebene Haselnüsse

Glasur:

50g Xylit Pulver pflanzlich,
ev. mit etwas Zitronensaft

Mehl mit Backpulver mischen und in eine Schüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben. Den Teig kurz durchrühren, (ca. 1 Min)^{9.)} in befettete und mit Mehl bestäubte Kuchenform (11 x 30 cm) füllen und glatt streichen. Ich nehme Backpapier.
Die Form in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Backtemperatur:

E-Backofen: vorheizen und backen bei 180°

Backzeit: ca. 50 Min.

Für die Glasur Xylit Pulver mit Zitronensaft (nach Geschmack) zu dicklicher Konsistenz glatt rühren und den noch warmen Kuchen damit bestreichen.

Bon Appétit, Brigitte