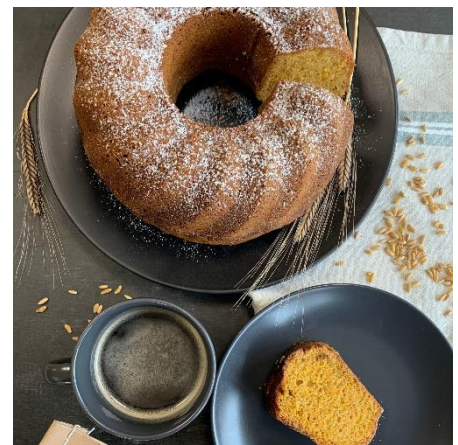


Karotten Gugelhupf

Zutaten

320g	Einkorn Vollkornmehl „extrafein“
14g	Weinsteinbackpulver
150-200g	Zucker
1 Prise	Zimt
Optional	Etwas Tonkabohnenabrieb
120g	Öl (geschmacksneutral)
3	Eier
180-200g	Karotten, fein geraspelt



Zubereitung

- Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Gugelhupfform einfetten und mit Mehl oder Grießmehl ausstäuben.
- Einkorn Vollkornmehl, Weinsteinbackpulver, Zimt und optional etwas geriebene Tonkabohne in einer Schüssel vermengen.
- Eier, Zucker und Öl in einer separaten Schüssel schaumig rühren. Die geraspelten Karotten unterheben.
- Die feuchten Zutaten zu den trockenen geben und alles zu einem glatten Teig verrühren.
- Den Teig in die Gugelhupfform füllen, glattstreichen und in den heißen Ofen schieben.
- Ca. **45-50 Minuten** backen. Stäbchenprobe nicht vergessen! Wenn kein Teig mehr kleben bleibt, ist der Gugelhupf fertig.
- Den Kuchen aus der Form stürzen, auskühlen lassen und nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.