

Rüebli-Cocos Cake



Rüebli-Cocos Cake

Zubereitungszeit:

45 Minuten.

Zutaten:

200 gr. Mehl
100 gr. Rohrzucker
200 gr. Karotten ca. 4 Stück
50 gr. gem. Haselnüssen
50 gr. Cocos-Flocken
3 Eier
1/2 Zitrone
1.5 dl Oliven-Öl
15 gr. Backpulver

Zubereitungsanleitung:



Die Zutaten...



Cake-Form mit Olivenöl einfetten.



1) Mehl, Rohrzucker, Eier verschlagen, Olivenöl und Backpulver hinzufügen.



2) Mit einer Schwingbes. alles gut vermischen.



3) Haselnüssen, Cocos und Geraffelten Karotten hinzufügen.



4) Alles wieder gut vermischen.



5) Zitronensaftt + Zitronenschale fein gerapselt hinzufügen und rühren.



6) Teig in die Cake-Form geben. Im vorgeheiztem Backoffen von 200 Grad für 30 Minuten backen lassen, auf 200 Grad!



7) Ig wünsche a Guete!

Wichtig: Nach der Backzeit den Backofen ausschalten und den Cake für weitere 15 Minuten drinnen lassen und erst dann heraus nehmen.

Tip: Den Rüepli-Cocos Cake am nächsten Tag erst essen, schmeckt viel besser!