



Karottenkuchen

DAZU GEBEN:

- 3 EIER
- 200ML NEUTRALES ÖL
- 2 GROSSE KAROTTEN (GERASPELT)

ANLEITUNG:

- DEN BACKOFEN AUF 180 GRAD UMLUFT VORHEIZEN
 - DIE BACKMISCHUNG MIT EIERN UND ÖL GUT VERMISCHEN
 - DIE GERASPELTEN KAROTTEN DAZU GEBEN UND KURZ RÜHREN
 - BEI 180 GRAD CA. 30 MINUTEN BACKEN
- (EINE KASTENFORM CA. 45 MINUTEN BACKEN)



Karottenkuchen

DAZU GEBEN:

- 3 EIER
- 200ML NEUTRALES ÖL
- 2 GROSSE KAROTTEN (GERASPELT)

ANLEITUNG:

- DEN BACKOFEN AUF 180 GRAD UMLUFT VORHEIZEN
 - DIE BACKMISCHUNG MIT EIERN UND ÖL GUT VERMISCHEN
 - DIE GERASPELTEN KAROTTEN DAZU GEBEN UND KURZ RÜHREN
 - BEI 180 GRAD CA. 30 MINUTEN BACKEN
- (EINE KASTENFORM CA. 45 MINUTEN BACKEN)