| AUFWAND | KOCHDAUER | SAISON | HERKUNFT |
|---|---|---|---|
| klein | 25 Min. | ganzjährig | Grossbritannien |

# BAUMNUSS-INGWER-KUCHEN



Rezept: Nigellas Lieblingsrezepte. TV srf, Januar 2020 - Foto: compactcook.com

## KURZ VORGESTELLT

Ein kräftiger Kuchen: Kräftigt insbesondere Erwachsene im Winter.

## ZUTATEN (8 PERSONEN)

| | | | |
|---|---|---|---|
| 200 g | Karotten | 0.3 TL | Salz |
| 100 g | Baumnüsse | 2 TL | Ingwerpulver |
| 75 g | Kandierter Ingwer | 175 g | Rohzucker |
| 0.5 TL | Natron | 2 | Ei |
| 0.5 TL | Backpulver | 2 dl | Pflanzenöl |
| | | 200 g | Mehl |

## ZUBEREITUNG

1. Mit Vorteil bereitet man die drei Zutaten in der richtigen Form und Menge vor, die zuletzt untergerührt werden: Karotten mit der Röstiraffel reiben, Baumnüsse brechen und kandierten Ingwer hacken.
2. Backofen auf 170° C vorheizen. In eine grossen Schüssel den Natron, das Backpulver, das Salz, den gemahlenen Ingwer, den Rohzucker, das Ei und das Pflanzenöl geben. Das alles mischt man gut.
3. Nun rührt man nach und nach das Mehl zu einem sämigen Teig.
4. Zuletzt hebt man die Karotten, die Baumnuss-Splitter und den Ingwer unter.
5. In der Ofenmitte 45 Min. backen.

TIPP: Der Kuchen schmeckt am zweiten Tag noch besser und hält sich an einem kühlen Ort einige Tage.