

KAROTTEN INGWER KUCHEN MIT SAFRAN

Zutaten (Teig)

- 3 Eier
- 240g Zucker
- 180g Weizenmehl
- 1 Vanilleschote, ausgekratzt Mark
- 3 TL Backpulver
- 2 EL [Ingwer](#), gehackt
- 1 TL [Kardamom](#), gemahlen
- 1 1/2 TL [Zimt](#), gemahlen
- 2 Msp. [Safran](#)
- 150ml Walnussöl
- 270g Karotten, gerieben
- Butter und Brösel für die Form

Zutaten (Gewürzzucker)

- 2 [Sternanis](#)
- 1/2 TL [Zimt](#)
- 1/2 TL [Koriander](#)
- 1/4 [Tigerpfeffer](#)
- 2 [Kardamomkapseln](#)
- 1 [Nelke](#)
- 100g brauner Zucker

Für den Teig, Eier und Zucker mit dem Rührgerät hell und schaumig aufschlagen. Alle trockenen Zutaten vermischen und darunterrühren. Zuletzt das Öl und die geriebenen Karotten einrühren.

Den Teig in die gebutterte und mit Bröseln ausgestreute Springform füllen. Im Ofen bei 150 Grad etwa 55 Minuten backen.

Die Gewürze trocken rösten, abkühlen lassen und mit dem Zucker in einer Gewürzmühle zu Puderzucker mahlen. Den Puderzucker grosszügig auf den heissen Kuchen streuen.



La Cucina