

Rezept:

Osterkuchen



Zutaten:

- Butter zum Einfetten
- 4 Eier
- 200 g Sonnenblumenöl
- 160 g Zucker
- 1 kleiner Apfel, gewürfelt
- 1 Möhre, gewürfelt
- 100 g Haselnüsse, gehackt
- 100 g Zartbitterschokolade, gehackt
- 200 g Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- Puderzucker oder Kuvertüre (zum Verzieren)

Zubereitung:

1. Kuchenform einfetten.
2. Eier, Öl, Zucker, Apfel- und Möhrenstücke sowie die gehackten Haselnüsse in einer Schüssel miteinander verrühren.
3. Mehl und Backpulver ebenfalls miteinander vermischen und den restlichen Zutaten begeben.
4. Alles gut miteinander verrühren.
5. Den Teig in die gefettete Kuchenform geben und bei 180°C circa 1 Stunde im Ofen backen. Nach 45 Minuten können Sie mit der Stäbchenprobe testen, ob der Kuchen schon fertig ist.
6. Kuchen in der Form abkühlen lassen, danach herausnehmen und je nach Geschmack mit Puderzucker oder Guss verzieren.