Basisrezept

4 Eier

4 Eßlöffel heißes Wasser

200 g Zucker (auch weniger möglich!)

1 Prise Salz

250 g Haselnüsse (auch andere Nüsse oder Madeln usw. sind möglich!)

250 g Möhren

60 g Semmelbrösel

1 Teelöffel Natron

Ein Tipp:

Behalte die Mengenverhältnisse bei, wenn du zum Beispiel eine kleinere Backform nimmst.

Tausche zunächst nur 1 oder höchstens 2 Zutaten aus, damit dein Kuchen 100% gelingt.

Den fertigen Kuchen kannst du mit allerelei Sachen oben bestreichen. Folge einfach deinen Vorlieben und deinem Geschmack wie zum Beispiel Schokolade, Marmelade, Frischkäse vermischt mit Schlagsahne, Puderzucker...

©Sabina Scheliga
CreativeEuropeConsults Berlin