

Möhren-Walnuß-Kuchen

Zutaten:

1 Tasse geriebene Möhren
2 Eier
3/4 Tasse Öl
2 Tassen Vollkornweizenmehl
1/2 Tl. Zimt
1/2 Tasse gemahlene Walnüsse
3/4 Tasse Honig oder Reismalz
1 Tl. Vanille
1 Tl. Backpulver

Vermische die Eier, Honig, Öl und die Vanille. Füge dann die trockenen Zutaten hinzu. Die Masse glattrühren und die Möhren zufügen.

Fette und brösel eine Form von 21 cm Durchmesser und fülle den Teig ein. Bei mässiger Hitze in 45 min. backen.

Nach Belieben mit Glasur bestreichen.

PS. Cups gibt es in jedem besseren Supermarkt zu kaufen.

Aus: The Pot at the End of the Rainbow, A collection of vegetarian recipes.