

Karamelisierter Mandelschmarrn

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Kuchen
Karotte

1/2 c geraspelte Karotten
1 1/4 c Datteln, gehackt
1 1/3 c Wasser
1 c Rosinen
1/4 c Margarine
1 ts Zimt
1 ts Nelken, gemahlen
1 ts Muskatnuß
2 c Mehl
1 ts Backpulver
1 ts Natron
1/4 ts Salz
1/2 c gehackte Nüsse

Datteln, Karotten, Wasser, Rosinen, Margarine und Gewürze zusammen zum kochen bringen und 5 Minuten köcheln lassen. Abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die trockenen Zutaten mischen und zusammen mit den Nüssen zur Karottenmischung geben. In einer Springform bei 190 Grad etwa 45-50 Minuten backen.