

Rezepte für Silikonformen

... saftige Geburtstagskuchen



*Benötigtes Material:
Silikonform Torte 3-stöckig,
Zutaten lt. Liste,
Backofen*

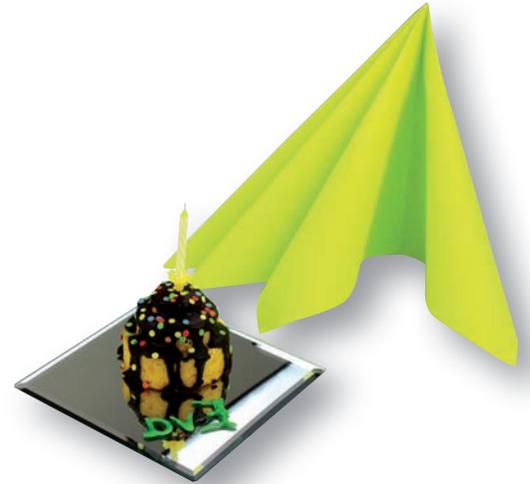
Rezepte für Silikonformen

... saftige Geburtstagskuchen

Zutaten:

Zubereitung: ca. 20 Minuten
Backzeit: ca. 25 Minuten

- 2 Möhren
- 250 g Mehl
- 3 TL Backpulver
- 2 Eier
- 100 g Zucker
- 2 TL geriebene unbeh. Orangenschale
- 200 g Joghurt
- 80 ml Öl



1 Die Möhren putzen, schälen und anschließend fein raspeln. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160) vorheizen. Die Eier zusammen mit dem Zucker cremig rühren. Orangenschale, Joghurt und das Öl hinzufügen und aufschlagen. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen.

2 Anschließend die Mehlmischung zügig unterrühren. Nun hebst du noch die Möhrenraspeln vorsichtig unter und füllst den Teig in die Form. Befülle die Form nicht zu hoch, da der Teig noch etwas aufgeht.

3 Die Form in den Ofen schieben und auf der mittleren Schiene etwa 25 min. backen. Anschließend auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, stürzen und die Kuchen vorsichtig aus der Form lösen.



TIPP:
ÜBERZIEHE DIE KUCHEN NOCH MIT KUVERTÜRE ODER
BESTÄUBE SIE MIT PUDERZUCKER.



Benötigtes Material:
Silikonform Torte 3-stöckig,
Zutaten lt. Liste,
Backofen