



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)  
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Kochrezepte

---

## Karottenkuchen

Havuğlu Kek



1 Glas fein geriebene Karotte  
2 Eier  
½ Glas Öl  
½ Glas Joghurt  
2 Gläser Mehl  
1 Glas Zucker  
1 Packung Backpulver  
1 Packung Vanillezucker

- # Ei und Zucker cremig schlagen.
- # Gehobelte/geriebene Karotten, Joghurt und Öl hinzufügen und vermischen.
- # Mehl, Vanillezucker und Backpulver hinzufügen und nochmals vermischen.
- # Diese Mischung in eine eingölte Backform umfüllen.
- # Bei 180 Grad 40-45 Minuten backen.
- # Aus dem Backofen nehmen und 10 Minuten abkühlen lassen, auf ein Servierteller wenden.

**Tipp:** Als Verzierung können Sie auf den Karottenkuchen 150-200 g geschmolzene Bitterschokolade übergießen.