

Möhrenkuchen

Zutaten:

75g Erythrit
75g Erdnussmus
100g Apfelmark
75g Dinkelmehl
100g Haselnüsse gemahlen
2 Eier
100g Eiklar oder 2 weitere Eier
200g Möhren geraspelt
1Pck Weinsteinbackpulver
Vanillearoma/ Vanille Flavour Drops

Zubereitung:

Alles zusammen in eine Schüssel verrühren und in eine gefettete Kastenform geben.
Für ca 35-40 Minuten bei 180 Grad im Ofen backen.

Erythrit zu Pulver mahlen und mit 2 EL Wasser oder Zitronensaftkonzentrat verrühren.
Diese Masse dann über den abgekühlten Kuchen geben und wieder kalt stellen.
Fertig :-)