

## Karottenkuchen mit Kokos

### Zutaten:

- 400 Karotten
- 100 ml Sonnenblumenöl
- 20 ml Kokosöl
- 100 g Apfelmus
- 400 g Mehl
- 150 g Rohrohrzucker
- 50 g Kokosraspel
- 2 TL Zimt
- 1 Pck. Backpulver
- 1 Prise Salz
- Ggf. Puderzucker und Kokosraspel



### Zubereitung:

1. Den Ofen auf 175 °C vorheizen. Die Karotten fein raspeln und mit Sonnenblumen- und Kokosöl sowie Apfelmus vermengen. Mehl durchsieben und mit dem Zucker, Kokosraspeln, Zimt, Backpulver und Salz in einer Schüssel vermischen, Karottenmasse dazugeben und dann sorgfältig verkneten.
2. Eine Kastenform mit Backpapier auskleiden und den Teig einfüllen. Den Kuchen 60 Minuten backen. Danach auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Auf Wunsch mit Puderzucker oder Kokosraspeln bestreuen.
3. In der Zwischenzeit die Zutaten für den Guss verrühren. Den Kuchen aus der Form heben und mit dem Guss bestreichen.

### Zubereitungszeit:

Arbeitszeit ca. 20 Minuten/Backzeit ca. 60 Minuten