Karotten-Orangen Kuchen

• schmeckt nach Sommer •

Zutaten

6 Eier, Gr. M
300g Zucker, 1 P. Vanillezucker
150ml Sonnenblumenöl
4 EL Orangensaft, ½ TL Orangenabrieb
600g geriebene Karotten
300g gemahlene Mandeln
300g Mehl
1 P. Backpulver

Glasur

200g Puderzucker, 3-4 EL Orangensaft

Zubereitung

Backofen auf 180 Grad OBer/Unterhitze vorheizen.
Eier mit Zucker und Vanillezucker cremig aufschlagen. Öl und Saft unterrühren.
Karotten mit Salz, Orangenabrieb, Mehl Mandeln und Backpulver vermengen. Zur Eimasse geben und kurz untermengen.
Den Teig auf dem gr. Ofenzauberer verteilen.
Backzeit: etwa 45 Minuten
Stäbchenprobe machen.
Nach dem Backen auf dem Kuchengitter komplett auskühlen lassen.
Für die Glasur den Puderzucker mit dem Saft verrühren und auf dem erkalteten Kuchen verstreichen.

Tipp:
Die noch feuchte Glasur mit Orangenabrieb oder mit bunten Zuckerstreuseln bestreuen.