

KAROTTENKUCHEN MIT HONIG UND FRISCHEN TRAUBEN



- 2 Teetassen fein geriebene Karotten
- 2 Teetassen Honig
- 1 1/2 Teetassen weiße Trauben (ohne Kerne)
- 1 Teetasse Orangensaft
- 2 EL Cognac
- 1/2 Teetasse Olivenöl
- 1 Ei
- 1 TL Mohnsamen
- 1/2 TL geriebener sternförmiger Anis
- 1/2 TL geriebener Zimt
- 1 Prise Salz
- 2 TL Backpulver
- 3 Teetassen Allzweckmehl
- 1 – 2 Teetassen Fertigmehl

1. Das Olivenöl und das geschlagene Ei in eine große Schüssel geben. Den Honig hinzufügen und solange rühren, bis er sich vollständig aufgelöst hat. Den Cognac, den Orangensaft, die Karotten und die Gewürze unter ständigem Rühren hineingeben. Das Mehl, Backpulver und Salz mischen und allmählich der Flüssigkeit hinzufügen, bis ein ziemlich dicker Brei entsteht.
2. Den Ofen auf 180° C vorheizen. Die Trauben in den Brei geben und 2 – 3 Minuten kräftig umrühren. Den Boden und die Seiten eines Backblechs mit etwas Olivenöl oder Margarine einstreichen. Die Mischung ins Blech geben und bei 180° C ungefähr 50 Minuten backen.