Mini - Möhren - Bananen - Gugelhupf

Kategorien: Kuchen, Rührkuchen, Gugelhupf

Zutaten für: 6 Portionen

450	Gramm	Möhre(n)
500	Gramm	Banane(n)
200	Gramm	Mehl
80	Gramm	Mehl, griffiges
3/4	Tüte	Backpulver
1/2	Teel.	Zimt
200	Gramm	Zucker, braun
100	Gramm	Walnüsse, grob gehackt
3		Ei
250	ml	Öl
		Salz
		Butter
		Kokosraspel
		Puderzucker

Anleitung:

Das Backrohr auf 150 Grad vorheizen. Kleine Gugelhupfformen (Inhalt ca. 300 ml) mit Butter ausstreichen und mit Kokosflocken ausstreuen. Beide Mehlsorten mit Backpulver versieben. Möhren schälen, grob raspeln und in einem Tuch ausdrücken. Bananen schälen, mit einer Gabel zerdrücken. Möhren und Bananen mit 1 Prise Salz, Zimt, Zucker und den Nüssen verrühren. Eier schaumig rühren. Möhren-Bananen-Mischung einrühren, Mehl unterheben, zuletzt das Öl einrühren. Masse in die Gugelhupf-Formen füllen. Förmchen auf ein Backblech stellen und die Gugelhupfe 45-50 Minuten (mittlere Schiene) backen. Gugelhupfe aus dem Rohr nehmen, 3-4 Minuten in den Formen rasten lassen, stürzen und auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

PS. Lässt sich auch als Muffin zubereiten! Guten Appetit!

Brennwert p. P.: 943 Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten