

Karotten- Apfel-Kuchen

Mit den geretteten Karotten lässt sich blitzschnell ein köstlicher Karotten-Apfel-Kuchen backen. Das Rezept findet Ihr in der [NutriU App](#).



Zutaten

Kuchen

- 100 g Mehl
- 40 g Zucker
- 6 g Backpulver
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 60 ml Pflanzenöl
- 115 g Karotten
- 60 g Äpfel

Zuckerguss und Dekoration

- 100 g Frischkäse
- 120 g griechisches Joghurt
- 20 g Mandelblättchen

Zubereitung

Schritt 1



Mehl, Zucker, Backpulver, Salz, Öl und Eier zu einem Teig verrühren.

Schritt 2



Apfel und Karotte schälen, mit einer Reibe hobeln und anschließend mit dem verrührten Teig vermengen.

Schritt 3



Die fertige Kuchenmischung in die mit Mehl bestäubte Backform füllen. Diese anschließend in den Airfryer legen und bei 160 Grad Celsius für 20 Minuten backen.

Schritt 4



In der Zwischenzeit den Frischkäse mit dem griechischen Joghurt zu einem Zuckerguss verrühren. Sobald der Kuchen abgekühlt ist, den Zuckerguss darüber geben und mit Mandelflocken dekorieren.

