



Möhrentorte

Zutaten:

100 g	Haselnüsse - gemahlen
300 g	Möhren - fein reiben
300 g	Dinkel - fein gemahlen
120 g	Butter
4	Eier
150 g	Honig
1 TL	Backpulver
1 TL	Natron
1 TL	Zimt
4 EL	Sonnenblumenöl

Zubereitung:

Butter, Eier und Honig cremig rühren.

Dinkelmehl mit Backpulver, Natron, Zimt, Nüssen, Möhren und Öl mischen und unter die cremige Masse rühren.

Den Teig in eine gefettete Springform geben, auf der mittleren Schiene für ca. 30 Minuten bei 170° Grad backen.