



Finjas Turbokuchen

Zutaten:

200g Mehl
4 Eier
160g Zucker
1 Apfel
1 Karotte
200ml Öl
100g Haselnüsse, gemahlen
100g Zartbitterschokolade
1 Pckg Backpulver
Puderzucker
Creme fraiche



Zubereitung:

Raspeln Sie die Karotte und den Apfel klein. Raspeln Sie die Zartbitterschokolade.

Bereiten Sie aus dem Mehl, den Eiern, dem Zucker, dem Öl, den gemahlene Haselnüssen, dem Backpulver, der geraspelten Karotte, dem geraspelten Apfel und der geraspelten Zartbitterschokolade einen Teig.

Füllen Sie den Teig in kleine Förmchen und stellen Sie die Förmchen bei ca. 180°C für etwa 25 Minuten in den Ofen.

Wenn Sie den Teig in eine Gugelhupfform füllen, lassen Sie ihn bei ca. 160-180°C etwa eine Stunde im Ofen.

Bereiten Sie aus dem Creme fraiche und etwas Puderzucker eine kleine Beilagensoße. Wenn Sie mögen verfeinern Sie mit Minze oder Vanille oder nach Ihrem Geschmack.

Fertig! Anrichten und genießen :)

Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen.