



Mini Karotten-Gugelhupf

- ★ Schwierigkeitsgrad: einfach
- L Zubereitung: 30 Minuten
- 🍴 Reicht für 10 Portionen

Zutaten

10 Portionen

FruchtBar Zutaten

- 1 St Bio-Quetschie Erdbeere, Apfel
- 3 EL Bio-Kakao-Creme

weitere Zutaten

- 1 Stück(e) sehr reife Banane
- 2 Stück(e) Eier
- 50 ml Pflanzenöl
- 1 Esslöffel Agavendicksaft
- 150 g Dinkelmehl Typ 630
- 1 Teelöffel Backpulver
- 1 Teelöffel Zimt
- 2 Stück(e) Karotten
- 1 Stück(e) Zusätzliche Deko, z.B. essbare Blüten oder gehackte Nüsse

Dazu brauchst du

- Rührschüssel
- Rührgerät
- Mini Gugelhupf-Förmchen
- Löffel, Gabel, Messer
- Spritzbeutel
- Gemüsereibe & Sparschäler

Zubereitung

1. Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen
2. Die reife Banane in einer Schüssel mit einer Gabel zerdrücken.
3. Den Quetschie, den Agavendicksaft, die Eier und das Öl dazugeben. Ca. 2-3 Minuten aufschlagen.
4. Mehl Backpulver und Zimt mischen. Unter den Teig rühren.
5. Die Karotten schälen und fein raspeln. Zum Schluss unter den Teig heben.
6. Den Teig in einen Spritzbeutel füllen, das Ende unten abschneiden und die Mini Gugelhupf-Förmchen bis kurz unter den Rand damit füllen.
7. Ca. 15 Minuten backen und auskühlen lassen.
8. Mit der Bio Kakao Creme mit einem Löffel feine Linien über die Mini Gugelhupf ziehen. Zusätzlich mit weiterer Deko wie essbaren Blüten oder gehackten Nüssen dekorieren.

Für dieses Rezept könnt ihr auch andere Quetschies von FruchtBar verwenden. Als Deko eignen sich auch die Bio Frühstücks Herzen, die Bio Knusper Bällchen oder zerbröselte Bio Knusper



Du hast das Rezept ausprobiert? Dann verlinke uns [@fruchtbarewelt](#) auf Instagram und nutze den Hashtag [#fruchtbareweltrepte](#)

