



Bugs Bunny Mini-Karottenkuchen

Bugs Bunnys Lieblingsessen sind natürlich Karotten! Sie sind gut für die Augen und das stimmt auch, denn sie enthalten viel Vitamin A. Außerdem tragen sie auch viel Vitamin B6 in sich - kein Wunder also, dass Bugs Bunny so clever ist! Hier ist eins von Bugs Bunnys Lieblingsrezepten. Probier es zusammen mit deinen Eltern aus! Viel Spaß.

Das brauchst du:

500 g Karotte(n)
4 Ei(er)
2 TL Zitrone(n), Abrieb
200g Zucker
250 g Mandel(n), gemahlen
4 EL Speisestärke
2 TL Backpulver
8 EL Puderzucker
1 Zitrone(n) (Saft)
Muffinförmchen aus Papier

So geht's:

Die Karotten schälst du und raspelst sie fein, schlägst die Eier schaumig und verrührst sie mit dem Zucker und der Zitronenschale.

Danach gibst du Speisestärke, Mandeln und Backpulver dazu, rührst weiter, gibst anschließend die Karotten dazu und vermischst nochmals alles gut. Jetzt füllst du alles mit einem Löffel in die Muffinförmchen und bäckst sie im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 40 - 50 Minuten lang.

Danach rührst du aus Zitrone und Puderzucker einen Guss und gibst ihn über die kleinen Minikuchen. Fertig sind die Bugs Bunny Mini-Kuchen.

Guten Appetit wünscht dir dein Boomerang-Team!

Infos für Eltern:

Durch das Backen dieser Mini-Karottenkuchen können sie ihren Kindern Gemüse wie Karotten schmackhaft machen. Zudem lernen ihre Kinder spielerisch, wie sie etwas selbst zubereiten. Zwei gute Gründe, um die Mini-Karottenkuchen auszuprobieren!

Mit der Nutzung dieser Webseite stimmst du den Nutzungsbedingungen zu. TM & © 2009 Boomerang. A Time Warner Company.

Alle Rechte vorbehalten. boomerangtv.de ist ein Teil von Turner Sports und Entertainment Digital Network.