Möhrenkuchen mit orange

Orangen-Möhren-Kuchen

7-8 Karotten fein geraspelt

2 Tassen Dinkelmehl 1050

1 Tasse Vollkorndinkelmehl

200 g Mandeln geröstet und gemahlen

1 Teelöffel Zimt

1 Päckchen Weinsteinbackpulver

1 Prise Meersalz

1 Tasse Orangenstücke (oder Rosinen)

2/3 Tasse Olivenöl

1 Tasse Malz

Alle Zutaten mischen, verrühren, evtl. wenig Wasser zugeben.

Bei 175 Grad Umluft 40 bis 50 Minuten backen.