

## Gâteau aux légumes

3 oeufs  
100g de sucre  
150 g de farine  
1 sachet de levure  
10 c.à.s de lait  
5 c.à.s d'huile d'olive  
200-400g de légumes  
15 g de beurre pour le moule  
Fleurs comestibles (déco)



- **ÉTAPE 1**  
Préchauffer le four à 180°C
- **ÉTAPE 2**  
Battre les œufs avec le sucre
- **ÉTAPE 3**  
Incorporer la farine mélangée à la levure et délayer avec le lait et l'huile.
- **ÉTAPE 4**  
Râper les légumes et ajouter à la pâte. Bien mélanger tout.  
Beurrer un moule à cake et y verser la pâte.
- **ÉTAPE 5**  
Enfourner 40 mn -1h et laisser tiédir 10 mn hors du four avant de démouler.

### ÉTAPE 6

Décorer avec des fleurs comestibles

### INGRÉDIENTS SUPPLÉMENTAIRES:

On peut ajouter des pignons, des amandes effilées, des pépites de chocolat, cacao, herbes aromatiques, des groseilles, des framboises... s'il y a des fruits frais, faire cuire un peu plus longtemps (1h).

### EXEMPLES DE LÉGUMES :

Courgette, betterave, carotte, un mixte



## Gemüse-Kuchen

3 Eier  
100 g Zucker  
150 g Mehl  
1 Päckchen Hefe  
10 Esslöffel Milch  
5 Esslöffel Olivenöl  
200-400 g Gemüse  
15 g Butter für die Form  
Essbare Blumen (Dekoration)



### - SCHRITT 1

Den Ofen auf 180°C vorheizen.

### - SCHRITT 2

Die Eier mit dem Zucker aufschlagen

### - SCHRITT 3

Das mit Backpulver vermischte Mehl unterrühren und mit Milch und Öl verrühren.

### - SCHRITT 4

Das Gemüse raspeln und zum Teig geben. Alles gut miteinander vermengen.

Eine Kuchenform mit Butter einfetten und den Teig hineingeben.

### - SCHRITT 5

40 Min.-1 Std. in den Ofen schieben und 10 Min. außerhalb des Ofens abkühlen lassen, dann die Kuchenform entfernen.

### SCHRITT 6

Mit essbaren Blüten dekorieren.

### ZUSÄTZLICHE ZUTATEN:

Man kann Pinienkerne, Mandelblättchen, Schokoladenstückchen, Kakao, Kräuter, Johannisbeeren, Himbeeren hinzufügen... Wenn frisches Obst verwendet wird, etwas länger backen (1h).

### BEISPIELE FÜR GEMÜSE:

Zucchini, Rote Bete, Karotte, eine Mischung

